

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 Оренбургской области

Южный территориальный отдел

Оренбургская область, г. Кувандык, ул. К. Маркса, 20а.

Тел/факс.: (8 353 61) 36-5-89; E-Mail: [kuvrosp@rambler.ru](mailto:kuvrosp@rambler.ru)

ОКПО 76135607, ИНН/КПП 5610086110/561001001

**Предписание № 40 /П**

г. Кувандык

(место выдачи)

23 апреля 2019 г.

(дата выдачи)

Ведущий специалист-эксперт Южного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Шахматов С.Н.

(фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и должность должностного лица Роспотребнадзора, выдавшего предписание)

на основании акта проверки проведенной в соответствии с распоряжением № 24-53 -П от «19» марта 2019 года в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 1 Кувандыкского городского округа Оренбургской области"

Юридический адрес - Оренбургская область, Кувандыкский район, г.Кувандык, ул.20 лет Октября, 4-а

директор школы Алпатов С.В.

Виды деятельности: образовательная.

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц – серия 56 № 003227636 от 28.03.2011г выдано инспекцией ФНС № 10 по Оренбургской области (ИНН – 5605003824).

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

установил (а):

**В ходе проведенной проверки выявлены нарушения обязательных требований**

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

не созданы условия, а именно:

- для проведения влажной и дезинфицирующей обработки стен и потолков (в кабинете химии, кабинете директора, кабинете №6 и коридоре перед спортивным залом на 1 этаже трещины в стенах, в кабинете информатики, медкабинете и коридоре на 2 этаже на потолке трещинки с признаками поражений грибком из-за негерметичности кровли), что является нарушением п. 4.28, СанПиН 2.4.2.2821-10.

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению "Средняя общеобразовательная школа № 1 Кувандыкского городского округа Оренбургской области"

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

принять следующие меры по устранению выявленных нарушений:

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Житковск территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

462141, Оренбургская область, г. Кувандык, ул. К. Маркса, 20 «А». Тел/факс.: (8 353 61) 36-5-89; E-Mail: kuvrosp@rambler.ru

г. Кувандык  
(место составления акта)

" 23 " апреля 2019г.

(дата составления акта)

14-00 часов

(время составления акта)

(Типовая форма)

Акт проверки

органа государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя  
N 24-53-П

" 03 " марта 2019г. по адресу: г. Кувандык, ул. 20 лет Октября, дом 4А  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №24-53-П от 19.03.2019г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Ряховских А.А.

(наименование документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

Органа проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1 Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

(в случае, если имеется) сокращенное наименование, а том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: 03.04.19г. с 11.00ч. по 14.00ч.

23.04.19г. с 12.00ч. по 13.00ч.

Акт составлен: Южным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области

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

(наименование лица, уполномоченного на проведение проверки (подпись, печать) - Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 Кувандыкского городского округа Оренбургской области» Алпатов С.В. 03.04.19г. в 11-00ч. ✓

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт Южного ТО Шахматов Степан Николаевич, помощник санитарного врача Кадикова Людмила Анатольевна (для лабораторного обеспече-



ния:

фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

Наименование учреждения- МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1»

Адрес- г. Кувандык, ул. 20 лет Октября, 4а.

Проектная вместимость - 900

Фактическая вместимость- 230

Количество смен- 1

Число учащихся, занимающихся во вторую смену- нет

**Участок общеобразовательного учреждения:**

Имеет самостоятельный земельный участок,

Площадь участка- 1га.

Ограждение имеется

Озеленение участка составляет 60 %.

Площадь участка позволяет разместить спортивные сооружения

для организации физкультурно – оздоровительной работы на открытом воздухе (оборудованы физкультурно – спортивные площадки: для волейбола, места для прыжков в длину, беговая дорожка, футбольное поле)

Зона отдыха (оборудование)- нет .

Имеется мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой

Наличие наружного освещения: имеется

Санитарное состояние участка соответствует требованиям

**Здание общеобразовательного учреждения:**

Высота здания- 6м., 3этажа

Здание (типовое, кирпичное)

Исправность кровли- исправна

Санитарное состояние подвального помещения - удовлетворительное

Учебные помещения не размещаются в подвальных и цокольных этажах здания

Наполняемость классов составляет 25

**Учебные помещения:**

Набор помещений (количество учебных классов)- 17

Площадь учебных кабинетов- 48 кв.м.

Площадь на одного обучающегося в учебных кабинетах составляет- 3кв.м.

Отделка стен- побелены, что соответствует требованиям

Полы – линолеум, покрашены.

Наличие лаборантской (в кабинетах химии, физики, биологии, информатики),

Обеспеченность мебелью необходимых размеров в недостаточном количестве

Соответствие ученической мебели санитарно – гигиеническим нормативам, **соответствует**

Наличие маркировки мебели: имеется

Состояние классной доски- удовлетворительное, что соответствует требованиям соответствия санитарно – гигиеническим требованиям

Наличие искусственного освещения классных досок- имеется, перегоревших ламп - нет. Количество групп продлённого дня- 3

- количество учащихся в группах продлённого дня-75
- количество игровых - нет
- количество спальных комнат - нет
- Спортивный зал имеется , типовой
- площадь- 300 кв.м.
- наличие и оборудование раздевалных для мальчиков и девочек- исправны
- наличие и исправность душевых- нет
- наличие и исправность уборных- 1 туалет для девочек
- наличие ограждения на отопительных приборах имеется - обеспеченность спортивным инвентарём (в % отношении)- 60
- количество спец. Групп- 1
- количество учащихся в спец. Групп- 7 детей

#### Мастерские:

- наличие столярных, слесарных мастерских- 1
- правильность расстановки оборудования (в столярных верстаки расставляют под углом 45 гр. к окну, либо в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене так, чтобы свет падал слева; в слесарных – как левостороннее, так и правостороннее освещение с перпендикулярным расположением верстаков к светонесущей стене)
- наличие спецодежды- индивидуальная
- наличие защитных экранов, защитных очков- 15
- наличие аптечки- имеется.
- наличие умывальника и электрополотенца –нет , что не соответствует требованиям п. 2.4.7 СанПиН 2.4.2.1178-02;

#### Кабинет домоводства - имеется

- оборудование- швейные машинки в нерабочем состоянии
- наличие раковины для мытья рук - имеется, что соответствует требованиям

#### Кабинет ИВТ:

- количество кабинетов-1
- (в т. ч. вновь открытых в 2019 г.)- нет
- правильность расстановки оборудования- параллельно окну
- наличие вентиляции- естественная
- наличие документов на ПЭВМ: имеются
- наличие естественного и искусственного освещения, регулируемые устройства на оконных проемах- жалюзи
- площадь на одно рабочее место составляет- 5,3 кв.м.
- наличие защитного заземления имеется.
- наличие производственного контроля - имеется. .
- оптимальные параметры микроклимата соответствуют требованиям
- ежедневная влажная уборка и ежечасное проветривание проводится
- оборудование одноместными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ имеется
- освещение на поверхности стола - имеется

#### Организация питания

1. Всего учащихся -230 , в т.ч. учащихся 1-4 классов- 88 , в т.ч. учащихся в группах продлённого дня -20



2. Охват учащихся питанием
  3. Количество детей в группах продлённого дня, получающих 3-разовое питание- 75
  4. Число детей, получающих 3-х разовое питание -20, в т. ч. учащихся групп продлённого дня -20
  5. Число детей, нуждающихся в лечебно –профилактическом питании \_-\_, из них получают лечебно –профилактическое питание в школе -
  6. Состав завтраков (нужное подчеркнуть): горячее блюдо, горячий напиток
  7. Состав обеда (нужное подчеркнуть)- второе блюдо с основным горячим блюдом
  8. Стоимость завтраков 13 , обедов 40 , сумма дотации из областного бюджета 8 руб, муниципального бюджета 5 руб. другие виды материальной поддержки – нет
  9. Сумма, выделенная из родительских средств на питание школьников 1-4 классов 88 , 5-11 классов 142, за 10 дней 400руб.
  10. Кем организовано питание в школе (нужное подчеркнуть): школа
  11. На каких переменах организовано питание учащихся – 2,3,4
  12. Продолжительность перемен, на которых организовано горячее питание учащихся- 20 мин.
  13. Работа пищеблока организована - на сырье .
  14. Расположение производственных и складских помещений пищеблока в подвальных и цокольных этажах здания- склад для продуктов
  15. Основной набор помещений и их оборудование:
    - Обеденный зал: количество посадочных мест - 180, количество умывальников перед обеденным залом- 4, наличие электрополотенец – нет , обеспеченность столовой мебелью- в достаточном количестве.
    - горячий цех: производственные столы – 3 ( 3 из них покрыты пищевым железом), электроплита, электросковорода, жарочный шкаф (исправность датчиков температурного режима- да, исправность терморегуляторов да , электрокотёл, контрольные весы, раковина для рук,  
- Имеется 1 морозильная камера, 1 производственный холодильник для молочной продукции, хлеборезка, овощерезка.
    - раздаточная: мармит 1, 2,3 блюд имеется, холодильный прилавок- отсутствует .
    - моечная столовой посуды: производственный стол, 2-х секционная ванна, стеллаж, имеется посудомоечная машина в исправном состоянии, решетки для хранения столовой посуды имеются
    - моечная кухонной посуды: производственный стол, моечная ванна-1
    - склады: стеллажи, подтоварники для хранения овощей, круп, сухофруктов, высота стеллажей, подтоварников от пола- 20 см.
  16. Соблюдение поточности технологических процессов- соблюдается
  17. Водоснабжение: наличие подводки холодной воды к моечным ваннам и раковинам - имеется\_, наличие подводки горячей воды к моечным ваннам и раковинам- имеется
- Наличие резервного источника горячего водоснабжения- электроводонагреватель, подсоединен к моечным ваннам для мытья столовой посуды.



Наличие смесителей на всех производственных ваннах и раковинах- имеются.  
Наличие ополаскивающих душей- на ванне для мытья кухонной посуды, на ваннах для мытья столовой посуды - нет.

Канализация - централизованная, наличие воздушных разрывов- имеются.

18.Наличие механической приточно-вытяжной вентиляции в производственных помещениях- механической вытяжной вентиляции , в исправном состоянии

19.Освещение: наличие защитной арматуры- имеется , размещение светильников над плитами, оборудованием, разделочными столами - нет

20. Внутренняя отделка производственных помещений:

Потолок- побелен

Стены - на 1/2 выложены кафельной плиткой

пол - метлахская плитка

21.Внутренняя отделка складских помещений: потолок - побелен

Стены- побелка

Пол- плитка

22.Исправность технологического оборудования- исправно

23.Наличие устаревшего холодильного и технологического оборудования, требующего замены- нет.

24.Наличие акта технического контроля технологического и холодильного оборудования- нет.

25.Наличие производственных столов с покрытием, не соответствующим гигиеническим требованиям - 2 стола для готовой продукции в горячем цеху, не покрыты пищевым железом.

Наличие разделочных досок из пластмассы или прессованной фанеры - нет

26.Количество комплектов столовой посуды 200 , столовых приборов 130

27.Наличие кухонной посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали - нет , столовых приборов из нержавеющей стали - нет.

28.Наличие кухонной, столовой посуды, разделочного инвентаря, не отвечающего гигиеническим требованиям- нет

29.Наличие маркировки:

холодильного оборудования - да, производственных столов- да

разделочного инвентаря- да

кухонной посуды- да

30.Наличие инвентаря для порционирования блюд с мерной меткой- имеется

31.Наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря- имеется.

32.Наличие маркировки объёмной вместимости моечных ванн- имеется.

Наличие пробок из полимерных или резиновых материалов- имеется

Наличие мерных ёмкостей для моющих и дезинфицирующих средств -нет

наличие металлической кассетницы для столовых приборов - имеется

наличие мочалок губок для мытья посуды - нет

высота стеллажей для посуды от пола- 0,5 м. от пола

33.Наличие условий для уборки шкафа для хлеба- имеются.

Наличие промаркированного уборочного инвентаря для каждой группы помещений - в достаточном количестве

34.Наличие моющих средств - сода, порошки,дезинфицирующих средств- гипохлорид



35. Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств – в отдельном шкафу
- Проведение дератизационных и дезинсекционных работ- ежемесячно
- 36.Наличие согласованного примерного меню- имеется.
- 37.Наличие согласованного ассортимента буфетной продукции – имеется.
- 38.Наличие технологических карт – имеются.
- Соответствие карт гигиеническим требованиям – соответствуют
- 39.Наличие повторяемости блюд и кулинарных изделий в течении 2 дней- нет.
- Наличие запрещённых блюд – нет.
- 40.Использование обогащённых пищевых продуктов – нет
- 41.Проведение витаминизации блюд – не проводится.
- 42.Наличие «Журнала витаминизации третьих и сладких блюд», соблюдение требований к его заполнению- нет.
- правильность закладки витаминов – не проводится.
- 43.Наличие «Ведомости контроля за питанием» - ведется.
- выполнение норм питания в соответствии с ведомостью
- 44.Наличие меню в обеденном зале с указанием выхода блюд- имеется.
- 45.Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов- имеется
- 46.Наличие маркировочного ярлыка на продуктах - отсутствует на сливочном масле.
- 47.Наличие подсобного хозяйства для выращивания овощей, фруктов- нет.
- 48.Наличие лабораторного контроля за выращенной продукцией- нет
- Наличие специализированного транспорта с санитарным паспортом- централизованная доставка от Управления образования
- Использование механического и немеханического оборудования не по назначению- нет.
- 49.Использование ванн для кухонной и столовой посуды, раковин для мытья рук для обработки сырья- ванна для мытья кухонной посуды используется для мытья овощей и мяса.
- Наличие отдельного стола и инвентаря для сырой птицы- нет
- 50.Обработка яиц – согласно инструкции
- 51.Наличие специальных ёмкостей- имеется.
- Наличие разрешенных моющих и дез. средств- имеется гипохлорид, моющие средства.
- 52.Обработка сырых овощей, используемых без термической обработки - согласно требованиям санитарных правил.
- Соблюдение требований к кулинарной обработке – соблюдаются.
- Соблюдение сроков реализации готовых блюд - соблюдаются
- 53.Наличие журнала бракеража готовой продукции- имеется.
- правильность его ведения- по форме
- Состав бракеражной комиссии – медсестра, повар.
- Соблюдение сроков годности пищевых продуктов- соблюдаются.
- Соблюдение условий хранения пищевых продуктов (температура, товарное соседство)- соблюдаются.
- 54.Наличие «Журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании»- имеется.

55. Наличие журнала бракеража сырой продукции – имеется  
 правильность его ведения- по форме
56. Наличие журнала «Здоровья»- имеется.
57. Правильность его ведения – по форме.
- Наличие суточных проб от каждой партии блюд – имеются в холодильнике, в кабинете медсестры.
- соблюдение требований к их отбору и условиям хранения- соблюдаются.
58. Организация питьевого режима - стационарный фонтанчик-2, соответствие питьевого фонтанчика гигиеническим требованиям- соответствует  
 наличие раковин для мытья рук в производственных помещениях- имеется раковина для мытья рук
- Наличие индивидуальных или одноразовых полотенец и мыла- одноразовые полотенца отсутствуют
59. Наличие 3-х комплектов спецодежды – имеются.
60. Наличие отдельных шкафов для санитарной и личной одежды – нет шкафа для санитарной одежды
61. Всего поваров по штату 2, фактически 2, в т. ч. со спец. образованием 1, наличие технолога нет.
62. Наличие медосмотра- имеется.
63. Наличие гигиенического обучения- имеется
64. Наличие медработника в школе, осуществляющего контроль за организацией питания - имеется.
65. Организация производственного контроля – организован
66. Наличие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»- имеется.
67. Работа по формированию навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний- классные часы, родительские собрания.

Наличие гардеробов имеются, оснащены вешалками

Санитарные узлы - соответствие санитарно – гигиеническим требованиям :

- количество- 1 на первом этаже и 2 на 2 этаже работают
- исправность санитарных приборов- не исправны на 2 этаже.
- обеспеченность санитарными приборами (1 ун. на 20 дев, 1 умыв. на 30 дев, 1 ун. и умыв. на 30 мальчиков)- в достаточном количестве

Обеспеченность уборочным инвентарём в достаточном количестве.

Санитарное состояние помещений- в санузлах удовлетворительное

**Система водоснабжения:** - горячее водоснабжение отсутствует;

- холодное водоснабжение: имеется
- исправность системы горячего и холодного водоснабжения- исправно.



- наличие холодного водоснабжения (в производственных помещениях пищеблока, душевых, умывальных, помещениях медицинского назначения, кабинетах физики, химии, мастерских трудового обучения), что соответствует требованиям

**Система канализации** - централизованная

- исправна

**Система отопления** - централизованное

- исправно

**Освещение:** - естественное имеется

- наличие солнцезащитных устройств: имеются

- искусственное (люминесцентное, лампы накаливания, осветительная арматура, что соответствует требованиям

**Вентиляция:** - естественная (форточки, фрамуги функционируют в любое время года, что соответствует требованиям

**Проветривание** проводится

**Искусственная вентиляция:**

- вытяжной шкаф в кабинете химии имеется, исправен

- приточно-вытяжная вентиляция на пищеблоке в рабочем состоянии

Укомплектованность тех. Персоналом - 11

**Режим образовательного процесса:**

Расписание имеется, согласовано с ЮТО У Роспотребнадзора по Оренбургской области

Максимально-допустимая недельная нагрузка при 6-дневной неделе (5-дневной неделе) соответствует требованиям п. 2.9.1 СанПиН 2.4.2.1178-02

Продолжительность урока составляет - 35-40 мин., что соответствует требованиям п. 2.9.3 СанПиН 2.4.2.1178-02;

Продолжительность перемены составляет - 10-20 мин., что соответствует требованиям п. 2.9.18 СанПиН 2.4.2.1178-02);

Обучение детей 1 класса (первая смена, 5-дневная учебная неделя, облегченный учебный день в середине, в сентябре, октябре - не более 3 уроков в день по 35 минут, со 2 четверти - 4 урока по 35 минут, обучение без домашних заданий и балльного оценивания знаний обучающихся, дополнительные недельные каникулы в середине 3 четверти) проводится

20. Медосмотр всего - 17 учителей, медосмотр пройден

21. Санитарное состояние и содержание территории и помещений - удовлетворительное.

22. Наличие документов:

- Санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие образовательного учреждения санитарным правилам и нормативам - имеется.

Медицинский кабинет расположен на 2-ом этаже школы, занимает 18.0 кв.м.. Стены на 2/3 высоты покрашены масляной краской, потолок побелен, пол покрыт линолеумом. Оборудование: настенный кварцевый облучатель, умывальник, холодильник для хранения медикаментов и суточных проб (суточные имеются), весы медицинские, ростомер, тонометр, фонендоскоп, 2 маленьких бикса, шприцов достаточное количество, шкаф аптечный, кушетка, нет ширмы, термометры, шины для конечностей, носилки, лампа настольная для офтальмологического и оториноларингологического



обследования, полихроматические таблицы для исследования цветоощущения Е.Б. Рабкина.

В аптечном шкафу лекарственные средства хранятся без доступа света.

Антистидный набор укомплектован.

Регистрируются в учетных формах медицинских документов все сведения о выполненных профпрививках против гриппа детям (дополнительная иммунизация) со сроком годности вакцины, реакции на введение вакцины против гриппа.

Проводится подсчет ресурса работы ламп кварцевого облучателя.

**Результат санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки:**

протокола № 2960пл.1К:

калорийность ( $\pm 5\%$ ) блюда и его химический состав, установленный лабораторным путем в сравнении с расчетными данными в пределах допустимых отклонений, согласно п.п. 6.14. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

протокола № 2961пл.1К:

данная проба, кисель витаминизированный, содержит достаточное количество витамина «С» установленное лабораторным путем, что отвечает требованиям норм вложения;

протокола № 2966пл.2К:

данная проба, борщ с капустой и картошкой со сметаной, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по исследованным показателям;

протокола № 2965пл.2К:

данная проба, плов из отварной курицы, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по исследованным показателям;

протокола № 2955пл.1,2К:

данная проба, картофель свежий, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по исследованным показателям;

протокола № 2962пл.1К:

данная проба, соль пищевая йодированная, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по исследованным показателям.

протокола № 2967пл.2К:

данная проба, почва на территории детских учреждений и детских площадок, соответствует требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» по исследованным показателям.

протокола № 2968-2974пл.2К:

результаты санитарно-бактериологических исследований соответствуют СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» по исследованным показателям Б.КП.

протокола № 2959пл.1,2К:

данная проба, масло сладко-сливочное крестьянское несоленое с м.д.ж. 72,5 %, соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по исследованным показателям;

протокола № 2958пл.1К:

данная проба, минтай обезглавленный мороженный, соответствует требованиям ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» по исследованным показателям.

протокола № 2963пл.1,2К:

данная проба, вода питьевая, соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Кон-



троль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по исследованным показателям;

протокола № 2964пл.2К;

данная проба, вода питьевая, соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по исследованным показателям;

протокола № 2956пл.1К;

содержание активного хлора в дезинфицирующем средстве соответствует заявленной концентрации;

протокола № 2957пл.1К;

содержание активного хлора в приготовленном дезинфицирующем растворе соответствует заявленной концентрации;

протокола № 421-пл:

уровень шума на рабочем месте повара в пищеблоке соответствует требованиям

СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

протокола № 422-пл:

вибрация на рабочем месте повара в пищеблоке соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

протокола № 420-пл:

уровень искусственной освещенности в кабинете информатики и на рабочем месте повара соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

протокола № 419-пл:

параметры микроклимата в кабинете информатики и на рабочем месте повара соответствуют допустимым пределам, согласно требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

протокола № 423-пл:

уровень ЭМП не превышает ПДУ, согласно требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

протокола № 38:

по результатам проведенных замеров установлено, что детская мебель соответствует росту детей, согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

акт от 03.04.19г.:

результаты измерения температуры готовых блюд соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

результат измерения температуры горячей воды систем централизованного водоснабжения на пищеблоке соответствует требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

протокола № 3001пл.1К;

Эквивалентная равновесная объемная активность радона в воздухе помещения не превышает ПДД, согласно СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009).

протокола № 3002пл.1К;

Эквивалентная равновесная объемная активность радона в воздухе помещения не превышает ПДД, согласно СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009).

### Выявленные нарушения

в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 Кувандыкского городского округа Оренбургской области», на основании условия, а именно:

отсутствия проведения плановой и дезинфицирующей обработки стен и потолков (в кабинете химии, кабинете физики, кабинете №6 и коридоре перед спортивным залом на 1 этаже трещины в стенах, в кабинете информатики, медкабинете и коридоре на 2 этаже на потолке протечки с признаками поражения грибом из-за негерметичности кровли), что является нарушением п.4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Ответственным за нарушения является ю/л по ст. 6.4. КоАП РФ.

В акте описан характер нарушений; лиц, допустивших нарушения; указаны несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, требованиям, содержащим положения (нормативных) правовых актов.

Таким образом:

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля и надзора, органов муниципального контроля (с указанием реквизитов).

Выявлены нарушения (лиц):

Нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора).

органами муниципального контроля внесена заполняется при проведении

индивидуальной проверки):



(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: протоколы лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:

С актом проверки ознакомлен(а), копии акта со всеми приложениями приложены(а):

**директор школы Алпатов С.В.**

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

23 апреля 2019 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись)  
уполномоченного  
должностного лица  
(лиц) проводивших  
проверку)



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 Оренбургской области

Южный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора  
462241, Оренбургская область, г. Кувандык, ул. Карла Маркса, 20 «А»

ОПРЕДЕЛЕНИЕ

о назначении времени и места рассмотрения дела, вызове лиц и истребовании  
необходимых дополнительных материалов по делу

« 23 » апреля 2019 г.

г. (пос.) г. Кувандык

Главный государственный санитарный врач по г. Кувандыку, Кувандыкскому району,  
Белкевскому району, Саракташскому району

Дегтярева Е.В.

при рассмотрении дела об административном (ых) правонарушении (ях)  
догов. № 23-04-2019г. в отношении МБОУ «Средняя общеобразовательная школа  
№1 Кувандыкского городского округа Оренбургской области»

(лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении)

проживающего(ей) по адресу

Протокол об административном правонарушении и другие материалы дела поступили в  
Южный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области

« 23 » 04 2019 г. от ведущего специалиста-эксперта Шахматова С.Н.

ОПРЕДЕЛИЛ:

1. назначить рассмотрение дела об административном правонарушении в отношении МБОУ  
«Средняя общеобразовательная школа №1 Кувандыкского городского округа  
Оренбургской области»

по ст. 6.4 КоАП РФ

(лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении)

в Южном территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области  
по адресу: Оренбургская обл., г. Кувандык, ул. К. Маркса, 20 А, 2-этаж.

« 08 » мая 2019 г. в 10 час. 00 мин.

2. для участия в рассмотрении дела об административном правонарушении приглашается  
(лица) Алпатов С.В.

1. при себе иметь документ, удостоверяющий личность.

3. для всестороннего, полного и объективного выяснения обстоятельств дела и разрешения его  
в соответствии с законом на рассмотрение дела необходимо представить следующие  
документы:

Начальник Южного  
территориального отдела  
Управления  
Роспотребнадзора

Е.В. Дегтярева

Ознакомлен

 С.Н. Шахматов



1. Провести ремонт стен и потолков (в кабинете химии, кабинете директора, кабинете №6 и коридоре перед спортивным залом на 1 этаже, в кабинете информатики, медкабинете и коридоре на 2 этаже).

Срок контроля: 01.10.19г.

Требования, предъявляемые к исполнению в целях устранения нарушения обязательных требований и сроки их исполнения)

О выполнении настоящего предписания необходимо уведомить Южный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области \_\_\_\_\_

(наименование Управления или территориального отдела)

в письменном виде по адресу: г. Кузнецк, ул. К. Маркса, 20а., в срок не позднее 5 дней от даты окончания срока, установленного для устранения каждого из нарушений. К указанному уведомлению могут быть приложены документы, подтверждающие факт выполнения соответствующих мероприятий.

Ведущий специалист-эксперт



Шахматов Степан  
Николаевич

(должность лица, подписавшего предписание)

Предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев с момента его получения в суд или вышестоящему должностному лицу.

За неисполнение или несвоевременное выполнение предписания лицо, в отношении которого оно выдано, привлекается к административной ответственности, предусмотренной частью 1 статьи 19.5 Кодекса российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание получил:

«23» апреля 2019 г.

(ФИО индивидуального предпринимателя или должность, ФИО законного представителя юридического лица) 

Отметка о направлении предписания заказным письмом: \_\_\_\_\_