

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86
тел.(3435) 25-45-70

E-mail: mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
624766, Свердловская область, г Верхняя Салда, ул. Карла Маркса, дом 95 корпус 1

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе
юридического лица

02.03.2020 г. 16 час. 0 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-09/2232 от 28.01.2020 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
И.А.Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля
(надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМ. А.С.ПУШКИНА"
624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, 25 Октября ул., 18

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП
объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
МБОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1" 624760, г. Верхняя Салда, 25 октября ул., д.18

Дата и время проведения выездной проверки: с 03.02.2020 11:00 по 02.03.2020 16

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1	07.02.2018	10-13	3	МБОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1" 624760, г. Верхняя Салда, 25 октября ул., д.18
2	18.02.2018	10-12	2	

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе
Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе

наименование органа государственного контроля (надзора)
С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
директор Самсонова Елена Алексеевна

Лицо(а), проводившие проверку
Сиротина Ольга Владимировна

главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
городе Кировград и Невьянском районе

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» (Аттестат аккредитации
органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510877 дата внесения
сведений в реестр аккредитованных лиц 26.11.2015)

Аверина Евгения Владимировна
Александров Андрей Иванович

врач по общей гигиене
заведующий ЛИИФи РФ-врач по санитарно-гигиеническим
лабораторным исследованиям
помощник врача по гигиене детей и подростков
химик-эксперт ЛИИФи РФ
помощник врача по гигиене детей и подростков
помощник врача по гигиене детей и подростков
помощник врача эпидемиолога
химик-эксперт ЛИИФиРФ

Бердникова Татьяна Михайловна
Кошкарлова Наталья Николаевна
Кукунова Надежда Леонидовна
Леханова Людмила Николаевна
Лукина Светлана Леонидовна
Лысова Людмила Николаевна

Морозова Нина Николаевна

Овчинникова Светлана Юрьевна

Редина Светлана Владимировна

зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучения, врач по

гигиене детей и подростков

врач по гигиене детей и подростков

фельдшер-лаборант ЛИИФ и РФ

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

При проведении проверки присутствовали:

директор Самсонова Елена Алексеевна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

Фотосъемка телефон ZTE

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМ. А.С.ПУШКИНА"
2.	адрес	624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, 25 Октября ул., 18
3.	дата регистрации	18.10.2002
4.	ИНН	6607003797
5.	ОКПО	36410995
6.	ОГРН	1026600784924
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Самсонова Елена Алексеевна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8(34345)5-35-10

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	наименование	МБОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1"					
2.	адрес	624760, г. Верхняя Салда, 25 октября ул., д.18					
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Самсонова Елена Алексеевна ,директор					
9.	телефон, факс, e-mail	5-35-10					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	71	0	612	0	0	0
	женщины	62					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	Все пункты
2.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.	Все пункты
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Все пункты
4.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.	Все пункты
5.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность	Все пункты
6.	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	Все пункты
7.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.	Все пункты

8.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.	Все пункты
9.	СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.	Все пункты
10.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы.	Все пункты
11.	СанПиН 2.2.4.1294-03 Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений.	Все пункты
12.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	Все пункты
13.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	Все пункты
14.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	Все пункты
15.	СанПиН 2.4.6.2553-09 Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста.	Все пункты
16.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	Все пункты
17.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	Все пункты
18.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	Все пункты
19.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	Все пункты
20.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	Все пункты
21.	СП 3.1.2950-11 Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.	Все пункты
22.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	Все пункты
23.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	Все пункты
24.	СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами	Все пункты
25.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	Все пункты
26.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	Все пункты
27.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.	Все пункты
28.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	Все пункты
29.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение	Все пункты
30.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.	Все пункты
31.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 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.	Все пункты
Описательная часть		
Проведена плановая выездная проверка специалистами Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в отношении ЮЛ: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМ. А.С.ПУШКИНА" 624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, 25 Октября ул., 18 УСТАНОВЛЕНО: Здание МБОУ СОШ № 1 им. А.С.Пушкина размещено в зоне жилой застройки, внутриквартально, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта. В учреждении осуществляется образовательная деятельность по программам: - начальное общее образование - основное общее образование - среднее общее образование - дополнительные общеобразовательные общеразвивающие программы разных направленностей («Школа будущего первоклассника», «Веселый английский», «Волейбол», «Баскетбол», «Общефизическая подготовка», «Борьба», «Решение лингвистических и речевых задач в процессе обучения русскому языку», «Школьный музей», «Школьный пресс-центр», «lego – конструирование», «Творим прекрасное своими руками», «Компьютерная грамотность»).		

Здание МБОУ СОШ № 1 им. А.С.Пушкина построено по типовому проекту в 2016 году имеет фундамент бетонный ленточный, стены шлакоблочные.

Общая площадь участка 25781 кв.м.

Территория образовательного учреждения ограждена забором, по периметру озеленение.

Территория озеленена из расчета 50% площади территории, свободной от застройки, в том числе и по периметру территории.

На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

Спортивно-игровая площадка имеет твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Физкультурно-спортивное оборудование соответствует росту и возрасту обучающихся.

Выделена 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.

В хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон.

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

- Террит. произвелория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Наименование помещений	Отделка стен	Отделка пола	Отделка потолка
Кабинеты учебные, рекреации, актовый зал, обеденный зал.	Покраска краска водно-дисперсионная для внутренних работ ЛАКРА. В 2019 г. произведена частичная покраска краской акриловой латексной Эксперт. Сертификат соответствия №С- RU.ЭО31.В.00013 действует до 31.08.2019г. Колер-паста BROZEX. Сертификат соответствия №РОСС RU.АЖ40 .Н00209 действует по 21.05.2021г. Грунтовка акриловая CEREZIT. Сертификат соответствия №РОСС.RU.АЖ40.Н003 44	Покрытие напольное поливинилхлоридное гетерогенное с антистатическим эффектом — линолеум ПВХ с антистатическим эффектом тип «ACCENT MINERAL AS». ТУ 5771-021-54031669-2009 с изм. 1 «Покрытие напольное поливинилхлоридное гетерогенное с антистатическим эффектом линолеум ПВХ с антистатическим эффектом тип «ACCENT MINERAL AS». В 2019 г/ проведен ремонт с использованием порогов для крепления напольных покрытий. Сертификат соответствия №PCC.RU.СЛ41.Н00244 действует по 15.09.2019 г.	краска водно-дисперсионная интерьерная PARADE. Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU.АЯ46.Н65920. ООО «ЛАКРА СИНТЕЗ» Московская область, Ногинский район, г. Старая Купавна. Срок действия до 11.11.2015 г.
Спортивный зал	эмаль ПФ-115 ЛАКРА. Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU.АЯ.Н63435. ООО «ЛАКРА СИНТЕЗ» Московская область, Ногинский район, г. Старая Купавна.	Деревянное покрытие	эмаль ПФ-115 ЛАКРА. Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU.АЯ.Н63435. ООО «ЛАКРА СИНТЕЗ» Московская область, Ногинский район, г. Старая Купавна.

Санитарные узлы, помещения пищеблока	плиты керамические глазурованные для внутренней облицовки стен. В 2019 г. произведен частичный ремонт с использованием плитки керамической для внутренней облицовки стен Kerama Marazzi. Сертификат соответствия №RA.RU.11CT08.H0015 0 действует по 06.03.2019 г. Смесь клеевая BROZEX KERAMIK. Сертификат №POCC.RU.AI16.H1375 0 действует по 22.05.2020 г.	Плитки керамические. Керамический гранит «KERAMA MARAZZI» В 2019 г. произведен частичный ремонт с использованием керамического гранита ООО «Самарское объединение керамики». Сертификат соответствия №POCC.RU.AЖ40.H002 81 действует по 07.06.2021г. Смесь клеевая BROZEX KERAMIK. Сертификат №POCC.RU.AI16.H1375 0 действует по 22.05.2020 г.	эмаль ПФ-115 ЛАКРА. Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU.АЯ.Н63435. ООО «ЛАКРА СИНТЕЗ» Московская область, Ногинский район, г. Старая Купавна.
--------------------------------------	---	--	---

- **Водоснабжение** горячее и холодное централизованное. **Канализование** централизованное.
- Здание 3-х этажное. Гардероб для учащихся оборудован на первом этаже отдельно для учеников 1-4 классов и 5-11 классов. Установлены вешалки для одежды, ячейки для обуви. Скамейки в холе.

Санитарные узлы

Количество санитарных приборов согласно проекту.

1 этаж – 2 санитарных узла для мальчиков и девочек (начальный блок) – по 2 унитаза (в туалете у мальчиков 1 писсуар) в кабинках в каждом туалете, по 2 раковины с подводкой горячей, холодной воды; 4 санитарных узла для мальчиков и девочек (старший блок) - по 2 унитаза в кабинках в каждом туалете, по 2 раковины с подводкой горячей, холодной воды. Туалеты оборудованы педальными ведрами, полотенцами бумажными, мылом. Оборудовано место для хранения уборочного инвентаря и дез. средств. Имеется оборудованная комната для личной гигиены, туалет для маломобильных посетителей, 2 санитарных узла для персонала. Имеется 2 санитарных узла в раздевалках при спортивных залах: 2 туалета для мальчиков с 2 унитазами, 2 писсуарами и раковиной; 2 туалета для девочек с 2 унитазами и раковиной; душевые.

2 этаж - 2 санитарных узла для мальчиков и девочек (начальный блок) – по 2 унитаза (в туалете у мальчиков вместо одного унитаза 1 писсуар) в кабинках в каждом туалете, по 2 раковины с подводкой горячей, холодной воды; 4 санитарных узла для мальчиков и девочек (старший блок) - по 2 унитаза в кабинках в каждом туалете, по 2 раковины с подводкой горячей, холодной воды. Туалеты оборудованы педальными ведрами, полотенцами бумажными, мылом. Оборудовано место для хранения уборочного инвентаря и дез. средств. Имеется 3 санитарных узла для сотрудников.

3 этаж - 2 санитарных узла для мальчиков и девочек (начальный блок) – по 2 унитаза (в туалете у мальчиков вместо одного унитаза 1 писсуар) в кабинках в каждом туалете, по 2 раковины с подводкой горячей, холодной воды; 4 санитарных узла для мальчиков и девочек (старший блок) - по 2 унитаза в кабинках в каждом туалете, по 2 раковины с подводкой горячей, холодной воды. Туалеты оборудованы педальными ведрами, полотенцами бумажными, мылом. Оборудовано место для хранения уборочного инвентаря и дез. средств. Имеется 2 санитарных узла для сотрудников; оборудованная комната для личной гигиены.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях на 1 этаже.

Ученическая мебель для обучающихся уровня начальной школы обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости.

Площади учебных кабинетов :

Расчет наполняемости классов из расчета 2,5 м2 на 1 учащегося (начальный блок – 19-21 человек, среднее и старшее звено – 19-24 человека)

В кабинетах химии, физики и биологии оборудованы лаборантские, имеются умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды. В кабинете химии имеется вытяжной шкаф, в рабочем состоянии.

Оборудование специализированных кабинетов (биология, химия, физика)

№	Наименование помещения	Площадь помещения	Перечень оборудования, реквизиты сертификата качества
1.	Кабинет биологии	77,8 кв. м	
2.	Кабинет физики	77,8 кв. м	
3.	Кабинет химии	77,92 кв. м	• Двухместные парты для кабинета химии с устройством для подвода и слива воды • Демонстрационный стол для кабинета химии • Учебное оборудование • Шкаф вытяжной

- Стол лабораторный
- Стол лабораторный с мойкой
- Шкаф для лабораторной посуды

Оборудованы кабинеты обслуживающего труда для девочек: швейная мастерская на 8 швейных электрических машин, имеется умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды и электрический полотенцесушитель, примерочная кабина, раскройный стол, зеркало напольное, гладильная доска, утюги.; комната для приготовления пищи (4 производственных стола серии «MASTER», 1 умывальная раковина, 4 электроплиты с духовыми шкафами, зонт вентиляционный 4 штуки, 2 шкафа – купе нейтральных, ванна моечная двухсекционная, 2 навесных технологических полки, полотенцесушитель, 1 холодильник, 1 весы) 4 обеденных стола с табуретами. Швейные машины установлены вдоль окон для обеспечения левостороннего естественного освещения на рабочую поверхность швейной машинки, вдоль стены.

мастерская трудового обучения для мальчиков: установлено 16 верстаков по дереву с регулируемым подъемом столешницы, тисками, экраном, табуретом и 17 верстаков по металлу с регулируемым подъемом столешницы, тисками, экраном, табуретом, имеется лаборантская для преподавателя. Столярная мастерская оборудована станком деревообрабатывающим СТД-120М, станком деревообрабатывающим настольным Муравей СД-5, станком токарным по дереву. Слесарная мастерская оборудована станком горизонтально-фрезерным универсальным НГФ-110, станком вертикально-сверлильным СНВШ-2, станком токарно-винторезным, имеется тумба под инструмент.

Оборудование мастерских и кабинетов технологии

№	Наименование помещения	Площадь помещения	Перечень оборудования, реквизиты сертификата качества
1.	Слесарная мастерская	85,3 кв. м	• Верстак столярный учебный с пружинной регулировкой в комплекте с табуретом • Стеллаж разборный • Станок деревообрабатывающий настольный с механизмом прижима и с подставкой • Станок токарный по дереву • Инструмент
2.	Столярная мастерская	87,34 кв. м	• Станок горизонтально-фрезерный универсальный • Верстак слесарный учебный с пружинной регулировкой, с металлическим покрытием, с тисками поворотными в комплекте с защитным экраном и табуретом • Станок вертикально-сверлильный настольный с подставкой • Станок токарно-винторезный настольный с подставкой
3.	Мастерская тканей	88,9 кв. м	
4.	Кабинет кулинарии	53,2 кв. м	• Плита электрическая с жарочным шкафом • Зонт вентиляционный рециркуляционный бытовой • Стол производственный • Ванна моечная • Электрополотенце

Спортивные залы (площадью 557,28 м², 164,92м²) размещены на 1 этаже. Предусмотрены раздевалные для девочек и мальчиков, площадью по 11,6 кв.м; 11,5 кв.м; 17,2 кв. м; 14,8 кв. м. Раздевалки оборудованы скамейками и шкафчиками для одежды. В 2019 г. для проведения влажной уборки коврового покрытия приобретен пылесос моющий «THOMAS SUPER 30S. Сертификат соответствия №RU C-DE..ME10.B.05003 действует по 05.07.2023 г. При спортивном зале оборудована инструкторская комната, снарядная.

Имеется физкультурно-спортивная площадка для занятий на свежем воздухе, стадион с волейбольной и баскетбольной площадками, беговая дорожка с резиновым покрытием. Исправность оборудования подтверждена актом № 42 от 18.06.2019 г.

Оборудованы 2 кабинета информатики. В одном кабинете установлены по 13 компьютеров и 1 компьютер педагога; во втором 12 компьютеров и 1 компьютер для педагога. (Площади 88,2; 88,5 м кв) В кабинетах имеются индивидуальные рабочие места, кресла с подъемно-поворотным механизмом, подставки для ног учащихся.

Требования к воздушно-тепловому режиму

Здание оборудовано системой централизованного отопления и вентиляции.

Механическая вытяжная вентиляция оборудована в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, где установлены плиты. В помещении пищеблока оборудована приточно - вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

Акт готовности к подключению системы теплоснабжения, горячего водоснабжения, системы вентиляции МП

«Служба городского хозяйства» от 05 августа 2016 года. Оборудование находится в исправном состоянии, что подтверждено актом № 47 от 19.06.2019 г.

Имеется возможность проветривания, фрамуги открываются в кабинетах и коридорах. Установлены пластиковые окна, с регулируемым режимом для организации проветривания помещений. В 2019 г. окна оборудованы замками безопасности, обеспечивающими блокировку поворотного (распашного) открывания створки окна BSL ORIGINAL. Сертификат соответствия №РОСС.CZ.AГ91.H02614 действует по 21.02.2021г. В кабинетах, используемых для проведения оздоровительного лагеря, установлены антимоскитные сетки ООО «Компания «Бетекс». Сертификация на данный вид продукции необязательна (Письмо МежРегионТест №67 от 27.01.2016г.)

Требования к искусственному и естественному освещению

Все учебные помещения имеют естественное освещение.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В 2019 г. был произведен монтаж двух светильников серии ЛБО46 для освещения учебных досок в каб. №194 и №283. Сертификат соответствия №RU C- RU.AB91.B.00051/19 действует по 09.10.2019г. Кабель силовой АБВГ. Сертификат соответствия №TC RU C- RU.AЯ46.B.65594 действует по 09.09.2019г. Короб для прокладки силового кабеля. Сертификат соответствия №C- RU.AЮ64 действует по 21.10.2020г.

Отходы класса «Г» (люминесцентные лампы) хранятся в подвальном помещении за закрытой дверью, в специализированной таре.

Искусственная освещенность соответствует нормативным величинам.

Медицинский блок размещен на первом этаже здания, состоит из кабинета врача, прививочного и процедурного кабинетов. В медицинском блоке расположен туалет, оборудованный унитазом и раковиной и комната для хранения уборочного инвентаря.

Кабинет врача общей площадью 21,3 кв. м, отделка пола – линолеумное покрытие края линолеума у стен подведены под плинтуса, которые плотно закреплены между стеной и полом, швы примыкающих друг к другу листов линолеума пропаяны. Потолок и стены всю высоту окрашены масляной краской. Кабинет врача обеспечен холодным и горячим водоснабжением, установлена умывальная раковина, стена у раковины с одной стороны облицована глазурованной плиткой на высоту 1,6 от пола и на ширину 20 см. Перечень имеющейся в наличии оборудования и инструментария медицинского кабинета: письменный стол, три канцелярских шкафа, весы медицинские, ростомер, аппарат Ротта, ведро с педальной крышкой - 1 шт, динамометр ручной, тонометр, фонендоскоп-2 шт, термометр медицинский 25 шт, прибор для измерения артериального давления - 1 шт.

Процедурный кабинет общая площадь 14,0 м кв., отделка пола - линолеумное покрытие края линолеума у стен подведены под плинтуса, которые плотно закреплены между стеной и полом, швы примыкающих друг к другу листов линолеума пропаяны, Потолок и стены на всю высоту выложены кафельной плиткой. Помещение процедурного кабинета обеспечено холодным и горячим водоснабжением, установлена умывальная раковина с локтевым смесителем, дозаторами для дезинфицирующих средств и жидкого мыла, установлен бак водонагревательный для резервного горячего водоснабжения. Процедурный кабинет оборудован двумя медицинскими столиками со стеклянной крышкой; аптечным шкафом, медицинской кушеткой, бикс маленький -2 шт., бикс большой 2 шт., жгут резиновый- 2 шт. шприцы одноразовые с иглами 2,0, 5,0, 10,0, - в достаточном количестве с хорошим сроком годности, пинцет 4 шт., ножницы - 1шт. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая выполнена из материалов устойчивых в воздействию моющих, дезинфицирующих и медикаментозных средств.

Прививочный кабинет: общая площадь 14,1 м кв., отделка пола - линолеумное покрытие края линолеума у стен подведены под плинтуса, которые плотно закреплены между стеной и полом, швы примыкающих друг к другу листов линолеума пропаяны, Потолок и стены на всю высоту выложены кафельной плиткой. Помещение прививочного кабинета обеспечено холодным и горячим водоснабжением, установлена умывальная раковина с локтевым смесителем, дозаторами для дезинфицирующих средств и жидкого мыла, установлен бак водонагревательный для резервного горячего водоснабжения. Прививочный кабинет оборудован двумя медицинскими столиками со стеклянной крышкой: с набором прививочного инструментария, со средствами для оказания неотложной помощи, аптечным шкафом, бытовым холодильником (для вакцин), медицинской кушеткой, бикс маленький -2 шт., бикс большой 2 шт., жгут резиновый- 2 шт. шприцы одноразовые с иглами 2,0, 5,0, 10,0, - в достаточном количестве с хорошим сроком годности, пинцет 4 шт., ножницы - 1шт. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая выполнена из материалов устойчивых в воздействие моющих, дезинфицирующих и медикаментозных средств.

Комната уборочного инвентаря: общая площадь 4,2 кв.м. Потолок и стены на всю высоту выложены кафельной плиткой, пол – керамогранит.

Школьная столовая: площадь 294,4 кв. м, расположена на первом этаже здания школы. Перед входом в столовую со стороны начального блока и старшего блока оборудованы помещения с умывальными раковинами для мытья рук – 28 шт., установлены электрополотенца для сушки рук (20 шт.). Обеденный зал на 276 посадочных мест, оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить влажную и дезинфекцию.

Оборудование столовой и пищеблока

№	Наименование помещения	Площадь помещения	Перечень оборудования, сертификата качества	реквизиты
1.	Столовая	292,5 кв. м	• Стол четырехместный - 69 • Стул - 276	

			• Электросушители для рук • Облучатель-рециркулятор бактерицидный настенный ОрБН-2х15-01 «КАМА» Линия раздачи: • Мармит электрический кухонный типа ЭМК и ПМЭС (для первых блюд на 3 нагревательных места; для вторых блюд паровой с гастроремкостями) – 2 шт. • Прилавки-витрины холодильные высокотемпературные типа ПВВ (Н) • Прилавки горячих напитков • Вспомогательное оборудование: прилавок для столовых приборов; кабина кассовая
2.	Пищеблок	Холодный цех, хлебозерка – 11,3 кв. м Горячий цех – 52,5 кв. м Моечная столовой посуды – 28,8 кв. м Моечная кухонной посуды – 8,2 кв. м Кладовая инвентаря – 5,2 кв. м Помещение подготовки продуктов – 4,6 кв. м Моечная цехового инвентаря – 3,4 кв. м Помещение для обработки яиц – 3,86 кв. м Помещение размещения холодильников – 10,6 кв. м Кладовая и мойка тары – 4,9 кв. м Помещение для хранения отходов – 3,7 кв. м Кладовая для сухих продуктов – 7,1 кв. м Кладовая овощей – 8,8 кв. м Овощной цех – 13,8 кв. м Мучной цех – 15,1 кв. м Мясо-рыбный цех – 14,9 кв. м	• Сковорода электрическая универсальная кухонная, эск. 90-0,47-70 • Котлы пищеварочные электрического типа КПЭМ -100/9Т • Котлы пищеварочные электрического типа КПЭМ -60/7Т • Зонт вентиляционный электрический ЗВЭ - 800-2-П • Зонт вентиляционный электрический ЗВЭ - 900-1,5П • Зонт вентиляционный электрический ЗВЭ - 900-2П • Электроплита стационарная четырехконфорочная с жарочным электрошкафом • Машина кухонная универсальная типа УКМ • Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65 • Машина картофелеочистительная периодического действия типа МОК-300М • Машина протирочно-резательная типа МПР-350М • Мясорубка МИМ-300М • Машина посудомоечная универсальная ММУ-1000М • Шкаф электрический типа ШЭ • Стерилизатор воздушный • Шкаф холодильный • Ванна моечная типа ВМП • Аппарат пароварочно-конвекционный электрический кухонный ПКА-6-1/1ПП • Машина для нарезки продуктов питания (слайсер) • Шкаф расстойный электрический ШРЭ-2.1 • Мебель для предприятий общественного питания • Мебель для предприятий общественного питания металлическая • Подогреватели тарелок электрические кухонные типа ПТЭ

В местах присоединения производственных ванн к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Во всех цехах пищеблока имеются сливные трапы.

Место для хранения уборочного инвентаря – шкаф для уборочного инвентаря, кран для набора воды, слив для воды.

В состав помещений пищеблока входит:

- разгрузочный тамбур – 6,4 м²;
- загрузочная – 8,4 м²;
- помещение для хранения отходов – 3,7 м²;
- кладовая и мойка тары – 4,9 м²;
- кладовая сыпучих продуктов – 7,1 м²;
- кладовая овощей – 8,8 м²;
- овощной цех – 13,8 м²;
- контора – 10,4 м²;
- гардероб для персонала – 10,4 м²;
- душевая персонала пищеблока – 4,38 м²;
- санузел персонала пищеблока – 3,9 м²;
- комната уборочного инвентаря – 2,7 м²;
- кладовая инвентаря – 5,2 м²;
- зав производством – 6,2 м²;
- помещение для установки холодильных шкафов – 10,6 м²;

- помещение подготовки продуктов – 4,6 м²; - моечная цехового инвентаря – 3,4 м²; помещение для обработки яиц – 3,86 м²; - мучной цех -15,1м²; - мясо –рыбный цех – 14,9 м²; моечная столовой посуды – 28,8 м²; - моечная кухонной посуды – 8,2 м²; горячий цех – 52,5 м²; холодный цех, хлебозерка – 11,3 м².

Полы в помещениях пищеблока покрыты плиткой, стены покрыты плиткой на высоту 1,5 м, потолок и стены окрашены водно-дисперсионной краской.

В помещениях установлено оборудование:

Горячий цех: бактерицидные облучатели -4, столы производственные - 6, полка технологическая -1, электросушитель для рук -1, водонагреватель-1, весы настольные -1, рабочая поверхность настольная -2, зонты вентиляционные электрические, котлы пищеварочные 60 л – 2, плиты электрические 4-х конфорочные с жарочным шкафом -2, сковорода опрокидывающаяся электрическая 70 л - 1, котёл пищеварочный 100 л - 1, пароконвектомат с комплектом гастроемкостей - 1, шкаф холодильный со стеклянной дверью -1, раковина -1, электросушитель -1.

Холодный цех, хлебозерка: бактерицидный облучатель -1, столы производственные -3, полка технологическая навесная -1, овощерезка -1, электросушитель для рук -1, шкаф холодильный -1, водонагреватель накопительный-1, ванны моечные -2, весы настольные -1, слайсер для резки хлеба -1, шкаф распашной для хлеба -1.

Моечная столовой посуды: бактерицидный облучатель -1, столы производственные -3, электросушитель для рук -1, водонагреватель накопительный -1, ванны моечные -4, стол для сбора отходов -1, шкафы-купе нейтральные -2, полки-сушилки для посуды -1, подогреватель для тарелок -3, машина посудомоечная -1.

Мясо-рыбный цех: облучатель бактерицидный -1, столы производственные -3, ванна моечная (котломойка)-1, полка технологическая навесная -1, электросушитель для рук -1, шкаф холодильный-1, водонагреватель накопительный -1, весы настольные-1, ванна моечная двухсекционная -1, колода разрубочная -1, мясорубка стационарная -1.

Мучной цех: облучатель бактерицидный -1, столы производственные -2, полка технологическая навесная -1, электросушитель для рук -1, весы настольные -1, зонты вентиляционные -2, стеллаж полочный металлический -1, рабочие поверхности настольные-1, плита электрическая 2-х конфорочная - 1, модуль 2-х конфорочный нижний -1, шкаф пекарный -1, шкаф расстойный -1, тележка для кондитерских изделий - , мукопросеиватель -1, тестомесильная машина -1.

Помещение подготовки продуктов: бактерицидный облучатель -1, электросушилка для рук -1, водонагреватель -1, ванная моечная -1, производственный стол -1, весы настольные -1, шкаф холодильный двухсекционный -1.

Помещение обработки продуктов (яиц): бактерицидный облучатель -1, электросушитель для рук -1, овоскоп-1, стол производственный-1, ванна моечная-4, водонагреватель накопительный -1.

Помещение размещения холодильников: весы напольные, бактерицидный облучатель, шкафы холодильные.

Моечная кухонной посуды: бактерицидный облучатель -1, электросушитель для рук-1, стеллажи полочные металлические -2, ванна моечная-2, водонагреватель накопительный -1, стол для сбора отходов с бортом-1.

Кладовая инвентаря: бактерицидный облучатель -1, стеллаж полочный металлический-2.

Гардероб персонала с душевой: шкафы для одежды

Кантора: стол письменный, стул, шкаф закрытый.

Кладовая и мойка тары: подтоварник-1, , бактерицидные облучатели-1, электросушитель для рук-1, водонагреватель-1, ванная моечная двухсекционная-1.

Помещение для хранения отходов: холодильник -1, бактерицидный облучатель -1.

Кладовая сухих продуктов: подтоварники -2, бактерицидный облучатель-1, стеллажи полочные металлические -2.

Кладовая овощей: бактерицидный облучатели-1, лари для хранения овощей-2, стол производственный -1.

Загрузочная: бактерицидные облучатели – 1, весы напольные -2, тележка платформенная грузовая -1.

Овощной цех: бактерицидный облучатель -1, электросушитель для рук-1, столы производственные-3, ванны моечные -2, картофелечистка стационарная -1, пескоструйка для промывки песка -1, полка технологическая навесная-1, овощерезка -1, водонагреватель-1.

Моечная цехового инвентаря: бактерицидный облучатель -1, электросушитель для рук -1, стеллаж полочный металлический-1, водонагреватель -1, ванна моечная двухсекционная -1, стол производственный -1.

Помещение зав. производством: бактерицидный облучатель-1, электросушитель для рук -1, раковина -1, стул, пенал для одежды, шкаф комбинированный, стол письменный

Производственные столы цельнометаллические, имеются отдельные доски и ножи для сырой и готовой продукции, доски изготовлены из деревьев твердых пород, гладко выструганные, ножи промаркированы, посуда для приготовления пищи из нержавеющей стали.

В местах присоединения производственных ванн к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Во всех цехах пищеблока имеются сливные трапы.

Линия самообслуживания в составе: прилавок для столовых приборов-1, прилавок-витрина холодильный с гастроемкостями -1, мармит первых блюд трехконфорочный -1, мармит вторых блюд с гастроемкостями- 1, прилавок для горячих напитков -1, кабина кассовая универсальная -1.

Буфетная зона: стеллаж потолочный-2, весы настольные -1, модуль барной стойки -1, сокоохладитель -1.

Каждый цех оборудован раковиной для рук, педальным ведром, бумажным полотенцем для рук.

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2020 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2018 г. №01-01-01-01/386 (с изменениями от 17.12.2018г.), согласованного прокуратурой Свердловской области, размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), прокуратуры Свердловской области (www.prokurat-so.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rospotrebnadzor.ru) проведена плановая выездная проверка 07.02.2020 г с 10.00 до 13.00, в отношении МБОУ

"СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1" (624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, 25 Октября ул., 18)

В процессе проведения проверки были проведены следующие мероприятия по контролю: рассмотрение документов; проведение лабораторных исследований, испытаний, проверка личных медицинских книжек, сертификатов, оценка примерного меню на соответствие фактическому меню, оценка расписания занятий, оценка программы производственного контроля, замеры мебели (оценка рассаживания).

В распоряжение экспертов представлены следующие документы:

1. Личные медицинские книжки, прививочные сертификаты, список сотрудников учреждения (с указанием даты приема на работу, должности).
2. Данные о прививках сотрудников учреждения.
3. Данные о периодическом медицинском осмотре сотрудников, прохождении гигиенического обучения.
4. Информацию о прохождении сотрудниками периодического медицинского осмотра по приказу МЗ и СР № 302н от 12 апреля 2011 г. "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", заключительный акт по результатам прохождения медосмотра за 2018-2019гг.
5. Учебное расписание (в расписании указано количество баллов (ранг трудности) по каждому предмету и за день в целом), режим занятий, расписание звонков на 2018-2019 учебный год, пояснительная записка о режиме занятий первоклассников..
6. Программа производственного контроля
7. Примерное 2-х недельное меню. Фактическое меню за истекший период 2019г.

Средняя общеобразовательная школа № 1 расположена в отдельно стоящем трехэтажном здании, размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, построено по типовому проекту в 2016 году. Обучается 602 человека.

Здание эксплуатируется в соответствии с проектом. Обучение проводится в одну смену.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся II - III ступени образования организован образовательный процесс по классно-кабинетной системе.

Мебель.

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательного учреждения, предусмотренной проектом, по которому построено здание. В зависимости от назначения учебных помещений использованы различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические (одноместные и двухместные)..

Ученическая мебель изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствует росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка (на наружной стороне круг). Основным видом ученической мебели для обучающихся I ступени образования - школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости.

Классные доски (с использованием мела) изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет и антибликовое покрытие.

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

Проведены замеры мебели 40 комплектов. Замеры проводились прибором «СИ Дальномер лазерный RGK D50 Заводской №18A075773. Свидетельство о поверке №1177322 от 26.08.2019. Действ. до 25.08.2020.

Установлено: в каждом кабинете мебель 2-3-х размеров. Вся мебель промаркирована в соответствии с требованиями СанПиНа. В классных журналах начальных классов в «Листе здоровья» указан рост и группа мебели для каждого учащегося.

Рассаживание детей проводится не в соответствии с их ростом, а именно: в кабинете № 267 (2А класс) к партам размера №3 (по ГОСТу) установлены стулья размера №2 (по ГОСТу), что является нарушением СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 5.1

На момент проверки 7 февраля 2020 г. с 10:20 до 12:30 ученики 2А класса не обеспечены ученической мебелью соответствующей их росту, в классе 30 детей : 7 человек с ростом от 1150-1300 мм (№ 2 по ГОСТу) , 22 чел с ростом 1300-1450 мм (№ 3 по ГОСТу) и 1 чел (№ 4 по ГОСТу), в классе установлена мебель : № 2 (по ГОСТу) -3 парты, № 3 (по ГОСТу)- 3 парты и №4 (по ГОСТу)- 9 парт, что не соответствует п. 5.5. СанПиН 2.4.2.2821-10

В школе сформировано 23 класса. Учебные занятия начинают в 8 часов.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» проведена экспертиза расписания уроков МБОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1"

Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки на обучающихся с 6-дневной учебной неделей:

- 1 класс – 21 академический час;
- 2-4 классы – 25 академических часа;
- 5 класс – 32 академических часа;
- 6 класс – 33 академических часов;
- 7 класс – 35 академических часа;

- 8-9 классы – 36 академических часа;
- 10-11 классы – 37 академических часа.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется в течение учебной недели.

Общий объем нагрузки в течение дня не превышает для 1 классов – 4 урока и 1 раз в неделю 5 за счет урока физической культуры.

2 – 4 классы – 4 или 5 уроков.

5 – 7 класс – 5, 6, 7 уроков.

8 – 11 класс – не более 7 уроков.

Представленное расписание занятий не соответствует санитарным требованиям, а именно:

Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся 18.02.2020 г. 15.00 при рассмотрении документов, предоставленных по распоряжению (расписание занятий) трудные предметы включены в расписание в часы наименьшего эффективного усвоения материала учащимися и проводятся первыми уроками, либо последними уроками в следующих классах: "русский язык" 1 уроком во все дни недели в 1А, 1Б, 3А, 3Б, 3В классах; в понедельник: 2Б, 4А, 4Б, 4В, во вторник: 2Б, 4Б, 6А; в среду: 2А, 4Б, 4В, 6А класс; в четверг: 6Б, 4В; в пятницу: 2Б, 4В, 6А, 6Б и в субботу: 2А классе. "иностранного языка" первым уроком во вторник 2А; в среду: 4А (пятым уроком) в четверг: 2Б, 4Б; 2А, 3Б (четвертым уроком). "Математика" первым уроком: в понедельник в 2А классе; во вторник в 4А, 4Б; в среду 4А, в четверг: 5Б, "математика" пятым уроком в среду: 5А, 5Б, 6А, 6Б; в пятницу: 6А, 6Б. "Химия" пятым, шестым уроком: в понедельник: 9А, 9Б, 10А, в четверг: 8Б, 8В, в субботу: 7А, 7Б. "Биология" пятым уроком во вторник в 5А классе. "Геометрия" пятым уроком в среду в 8А и в четверг в 8Б классе. "Физика" первым уроком во вторник в 11А, в четверг в 10А классах, "физика" последними уроками (5, 6, 7) во вторник в 10А, в четверг в 11А классах, что является нарушением п.10.8.СанПиН 2.4.2.2821-10 Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательного учреждения, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, не превышает величину недельной образовательной нагрузки.

В расписании уроков чередуются различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля с гуманитарными предметами.

Допускается проведение после физической культуры предметов с письменными заданиями: в понедельник- 5А, 6А, 6Б- математика, 8Б, 9А- алгебра; во вторник- 3В- математика, 4А, 4В-русский язык, 9Б- геометрия; в среду- 3Б- математика; в четверг- 2А, 4Б, 8Б-русский язык; в пятницу- 5А- математика, 7А- русский язык; 6А, 6Б- русский язык, что не соответствует п. 10.7. СанПиН 2.4.2.2821-10

При составлении расписания уроков чередуют различные по сложности предметы в течение дня и недели.

Продолжительность урока 40 минут.

Согласно сопроводительному письму к расписанию уроков. Обучение в 1-м классе осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе, в первую смену;
- использование "ступенчатого" режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока по 35 минут каждый);
- обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий;

Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 20 минут.

Представлено примерное 2-х недельное меню, согласованное с руководителем образовательного учреждения и директором ООО «Социальное питание». Примерное меню разработано для двух возрастных групп с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет. Представленное примерное меню содержит информацию о выходе блюд, пищевых веществах, энергетической ценности, витаминах и минеральных веществах в блюдах.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. В представленном меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.

Обучающиеся МБОУ СОШ № 1 обеспечены двухразовым горячим питанием

Представленное примерное меню не соответствует санитарным требованиям:

1 рацион (с 7 до 11 лет)

Рацион включают горячее блюдо (каша либо овощной, крупяной гарнир с мясным, куриным или рыбным блюдом, овощная подгарнировка), горячий напиток. Дополнительно выдается сок, либо фрукт, либо кисло-молочный продукт. Предлагается и пшеничный, и ржаной хлеб, выпечка.

17.02.2020 г. при рассмотрении документов, представленных по распоряжению, в примерном 12-дневном меню выявлены нарушения требований санитарного законодательства к энергетической ценности блюд, а именно: примерное меню для возрастной категории с 7 до 11 лет в 3 день - энергетическая ценность составила 52 %, при норме 60-70%, что является нарушением п.6.9.СанПиН 2.4.5.2409-08

При рассмотрении документов (утвержденного меню и фактического меню для возрастной категории с 7 до 11 лет) установлено, что, в фактическом меню допускается повторение блюд: в понедельник (03.02.20 г.) на завтрак, во вторник (04.02.20 г.) на обед - макаронные изделия отварные; в среду (05.02.20 г.) на завтрак, в четверг (06.02.20 г.) на обед - греча рассыпчатая; в четверг (06.02.20 г.) на завтрак, в пятницу (07.02.20 г.) на обед - шницель натуральный рыбный; в пятницу (08.02.20 г.) на завтрак и на обед - чай с сахаром; в субботу (08.02.20 г.) на завтрак и на обед - рис припущенный, что является нарушением п. 6.13.СанПиН 2.4.5.2409-08

При рассмотрении документов, представленных по распоряжению, в примерном 12-дневном меню выявлены нарушения требований санитарного законодательства, а именно: в меню возрастной категории с 7 до 11 лет в 7 день в обед отсутствует напиток. В фактическом меню с 3.02. по 08.02.2020 г. в понедельник, вторник, четверг и пятницу отсутствует закуска (салат), что является нарушением п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08

При рассмотрении документов (утвержденного меню и фактического меню для возрастной категории с 7 до 11 лет) установлено что, 03.02.20 г. на завтрак (4-й день): фактически выдано бутерброд с маслом, биточки из говядины с отварными макаронными изделиями и чай с сахаром, в утвержденном меню: биточки из курицы с отварными макаронными изделиями, фрукты свежие и кофейный напиток с молоком; в обед фактически: суп картофельный с рыбой, сосиска отварная с припущенным рисом с овощами и чай с сахаром, в утвержденном меню: кукуруза консервированная, борщ с капустой и картофелем, рыба тушеная в томате с овощами с картофельным пюре и чай с сахаром; во вторник (2-й день) фактически на завтрак: бутерброд горячий с сыром, запеканка творожно-морковная со сг. молоком и компот из с/фр, в утвержденном меню: бутерброд с джемом, запеканка творожно-морковная со сг. молоком и чай с сахаром и лимоном; в обед фактически: борщ сибирский, птица отварная с макаронами отварными и компот из свежих яблок, в примерном меню: помидор свежий, суп картофельный с макаронами, кура тушеная с рисом припущенным и кисель яблочный; в среду (12-й день) фактически на завтрак: колбаски витаминные с гречей рассыпчатой и чай с сахаром, в примерном меню: бутерброд с маслом, колбаски витаминные с овощным рагу и чай с сахаром; в обед фактически: огурец свежий, суп-лапша домашняя с курой, запеканка картофельная с мясом и напиток лимонный, в примерном меню: морковь тушеная, щи со свежей капустой, рыба лакомка с рисом припущенным и сок фруктовый; в четверг (8-й день) на завтрак фактически: шницель натуральный рыбный с картофельным пюре и напиток из шиповника, в утвержденном меню: огурец свежий, суфле "рыбка" с пюре картофельным и напиток апельсиновый; в обед фактически: рассольник "Ленинградский", фрикадельки с гречей рассыпчатой и компот из чернослива, в утвержденном меню: икра кабачковая, суп-лапша домашняя, колбаски оригинальные с гречей рассыпчатой и напиток из плодов шиповника; в пятницу (3-й день) фактически: омлет натуральный, йогурт и чай с сахаром, в утвержденном меню: омлет натуральный, бутерброд горячий с сыром и чай с молоком; в обед фактически: суп-пюре из картофеля с мясом и гречками, шницель натуральный рыбный с отварным картофелем и чай с сахаром, в утвержденном меню: горошек зеленый, рассольник "Ленинградский", котлета "Детская" с тушеной капустой и компот из с/ф; в субботу (7-й день) фактически на завтрак: бутерброд горячий с сыром, колбаса отварная с припущенным рисом и чай с молоком, в утвержденном меню: бутерброд с маслом сл., колбаса отварная с рисом припущенным и кофейный напиток с молоком, в обед фактически: суп молочный с лапшой, кукуруза консервированная, биточки из курицы с рисом припущенным и компот из кураги, в утвержденном меню: помидор свежий, рассольник домашний, запеканка картофельная с печенью, что является нарушением п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08

Соблюдается масса порций блюд (в граммах).

2 рацион (с 12 до 18 лет)

Рацион включает первое блюдо - суп, горячее блюдо (каша либо овощной, крупяной гарнир с мясным, куриным или рыбным блюдом), горячий напиток. Дополнительно выдается либо фрукт, либо овощная подгарнировка, сок. Предлагается и пшеничный, и ржаной хлеб, выпечка.

17.02.2020 г. при рассмотрении документов, представленных по распоряжению, в примерном 12-дневном меню выявлены нарушения требований санитарного законодательства к энергетической ценности блюд, а именно: примерное меню возрастной категории с 11 до 18 лет 1 день - энергетическая ценность составила 49 %, 5 день - энергетическая ценность составила 48 %, 6 день - энергетическая ценность составила 52 %, 12 день - энергетическая ценность составила 49 %, при норме 60-70%, что является нарушением п.6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08

При рассмотрении документов (утвержденного меню и фактического меню для возрастной категории с 12 до 18 лет) установлено что, в фактическом меню допускается повторение блюд: в понедельник (03.02.20 г.) на завтрак, во вторник (04.02.20 г.) на обед - макаронные изделия отварные; в среду (05.02.20 г.) на завтрак, в четверг (06.02.20 г.) на обед - греча рассыпчатая; в четверг (06.02.20 г.) на завтрак, в пятницу (07.02.20 г.) на обед - шницель натуральный рыбный; в пятницу (08.02.20 г.) на завтрак и на обед - чай с сахаром; в субботу (08.02.20 г.) на завтрак и на обед - рис припущенный, что является нарушением п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Соблюдается масса порций блюд (в граммах).

В рамках плановой проверки проведена экспертиза личных медицинских книжек и прививочных сертификатов сотрудников в соответствии с Приказом от 12 апреля 2011 г 302н «Об утверждении перечней вредных (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». Проверено 69 личных медицинских книжки и 69 прививочных сертификатов работников.

Выявлены следующие нарушения:

Руководитель образовательной организации не обеспечил своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований в установленном порядке и допустил к работе работников, не прошедших: флюорографическое обследование - Долгушина Ю.А. - учитель (05.12.2018 г.); Не соблюдается периодичность прохождения флюорографического обследования у: Торопова Н.Н. - уборщик (14.03.18-22.10.19 г.), Майорова Н.Ю. - учитель (11.11.15, 02.03.17, 14.02.18, 28.10.19 г.). Отсутствует результат у: Балычева О.В. - учитель (30.10.19 г.), Константинов А.В. - сторож (30.10.19 г.), Пузеева И.В. - учитель (30.10.19 г.), что является нарушением п.4.13. СП 3.1.2.3114-13

Не пройдено обследование смотрового кабинета (только гинеколог) с лабораторным обследованием на ЗППП (отсутствуют данные обследования в личной медицинской книжке) у 6 сотрудников: Панкова Н.В. - соц. педагог,

Чуракова С.В.- учитель, Шишина Д.Д.- учитель, Бердянский И.В.- зам. директора по БиПП, Богачева Е.Н.- учитель, Буторина И.А.- учитель

Отсутствует обследование стоматологом у 1 сотрудника: Шаркова О.В.- учитель, что является нарушением п. 7.1. СП 3.1/3.2.3146-13

Отсутствует гигиеническое обучение у Акимова С.Ю.- дворника, что является нарушением п.11.08 СанПиН 2.4.2.2821-10

Рекомендовано заменить личную медицинскую книжку 6 сотрудникам (закончилась) : Хайруллиной д.А.- зам. директора по ВР, Цеповой Н.А.- уборщику, Леоновой Л.А.- уборщику, Нерословой В.И.- учителю, Гончаренко А.С.- уборщику и Дылевой Н.В.- учителю.

Вакцинопрофилактика:

Мед. отвод от всех прививок у 1 сотрудника: Шурова Е.В.- учитель

Работники образовательного учреждения не привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а именно: Не проведена вакцинация против гепатита В в полном объеме у 2 сотрудников(данные о вакцинации отсутствуют): Сальникова Е.В.- уборщик и Тетюев А.В.- учитель(V1 08.06.2005 г.), что является нарушением п.18.3. СП 3.1/3.2.3146-13

Не проведена ревакцинация против дифтерии (при нормируемой ревакцинации через 10 лет) у 5 сотрудников : Бердянский И.В.- зам. директора по БиПП(V1 -22.09.16 г., ?) Тетюев А.В.- учитель(17.01.01 г.), Одинцова Л.Г.- уборщик (V1 - 07.07.17 г, ?), Сенчева Л.А.- учитель(04.10.02 г.), Долгушина Ю.А.- учитель(04.09 г.), что является нарушением п.8.1. СП 3.1.2.3109-13

Против гриппа в эпидемический сезон 2019 -2020 года из 69 подлежащих сотрудников (1 мед.отвод), вакцинировано 60 сотрудников образовательного учреждения (87 %). Не проведена вакцинация против гриппа в эпидемический сезон 2012-2020 года у 8 человек - Костромина М.О.- зав. библиотекой, Мартынин А.М.- сторож, Моршинин С.В.- сторож, Долгушина Ю.А.- учитель, Козлова Н.Ю.- уборщик, Сальникова Е.В.- уборщик (15.10.18 г.), Тетюев А.В.- учитель, Фомина Е.М.- учитель(10.10.18 г.), что является нарушением п. 11.2. СП 3.1.2.3117-13

Программа производственного контроля включает следующие данные:

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

Мероприятия по осуществлению производственного контроля.

Перечень объектов контроля, без указания должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля и объектов производственного контроля и периодичность проведения ПК.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Перечень контингентов работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011., профессиональной гигиенической подготовке, график прохождения.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований в школьной столовой и других помещениях ОУ.

Представленная программа производственного контроля не соответствует санитарным требованиям:

- Программа производственного контроля не актуализирована. В перечень официальных действующих документов включен документ, утративший свою силу: СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих", действует документ СанПиН 3.5.2.3472-17 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", отсутствует ряд документов по осуществлению контроля за инфекциями: СП 3.1.2.3113-13 "Профилактика столбняка.", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.2951-11"Профилактика полиомиелита. " и др., что является нарушением п. 3.1. СП 1.1.1058-01
- Отсутствует перечень должностных лиц (ФИО), на которых возложен производственный контроль, что является нарушением п.3.2. СП 1.1.1058-01
- Отсутствует перечень обязательных профилактических прививок с указанием их периодичности, Что является нарушением п. 3.4. СП 1.1.1058-01
- В программе производственного контроля отсутствует организация лабораторных исследований и испытаний производственной среды (измерения физических факторов рабочих мест сотрудников), что является нарушением п.3.5. СП 1.1.1058-01
- Перечень форм учета и отчетности при осуществлении производственного контроля неполный: не указаны акты по результатам мероприятий по контролю, журнал результатов производственного контроля, журнал обращаемости, журнал приготовления дезинфицирующих растворов, журнал контроля над условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения и др., что является нарушением п. 3.7. СП 1.1.1058-01
- В перечне возможных аварийных ситуаций отражены устаревшие контактные телефоны организаций, которые должны быть информированы в случае аварии, что является нарушением п. 3.8. СП 1.1.1058-01

В рамках плановой проверки проведены замеры микроклимата, искусственной освещенности, шума, концентрации аэроионов, ПЭВМ, взяты пробы воды питьевой и дезинфицирующего средства

Протокол лабораторных испытаний № 1803 -микроклимат от 21.02.2020 г

Протокол лабораторных испытаний № 1804- освещенность от 21.02.2020

Протокол лабораторных испытаний № 11806 -шум от 21.02.2020 г.

Протокол лабораторных испытаний № 1806 -ПЭВМ, ЭМП от 21.02.2020 г.
 Протокол лабораторных испытаний № 1807-аэроионы от 21.02.2020 г.
 Протокол лабораторных испытаний №2448 -вода питьевая централизованного водоснабжения от 13.02.2020.
 Протокол лабораторных испытаний №2455 от 11.02.2020 год (дезинфицирующее средство),
 выданные Аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU. 0001.510431 от 18.10.2016.
 По результатам лабораторных испытаний выявлены следующие нарушения:
 Относительная влажность в кабинете № 322 составила $24,5 \pm 0,8$; в кабинете № 315 составила $23 \pm 0,8$; в кабинете № 217 составила $24 \pm 0,8$; в кабинете № 216 составила $24 \pm 0,8$; в кабинете № 215 составила $26 \pm 0,9$, при норме 40-60, что является нарушением п.6.4. СанПиН 2.4.2.2821-10
 "Део-Хлор", рабочий раствор 0,015%", место отбора комната для разведения дез.средств (при норме 0,0135 - 0,0165, результат 0,0539), что не соответствует требованиям и является нарушением п.4.2.1. СП 3.5.1378-03

02.03.2020 г. 16-00 по результатам проведенной плановой выездной проверки в отношении ЮЛ: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМ. А.С.ПУШКИНА" 624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, 25 Октября ул., 18, а также при рассмотрении представленных документов обнаружено, что ЮЛ допускает нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а именно: Для проверки представлена программа производственного контроля (ППК), установлено:
 Представлен раздел программы лабораторного производственного контроля по условиям труда: отсутствует объем лабораторных исследований факторов производственной среды: не указаны: кол-во и номер кабинета, название профессии, определены не все факторы производственной среды и трудового процесса, представляющие потенциальную опасность для человека и подлежащие лабораторному контролю: такие как: яркость светящихся поверхностей, яркость бликов на экране ПЭВМ, показатель дискомфорта, и др.
 Отсутствует производственный контроль за условиями труда на рабочих местах за 2019 год. Не представлены протоколы лабораторных испытаний за условиями труда за 2019 год.
 Не в полном объеме проводится производственный лабораторный контроль, согласно представленной ППК а именно: проб воды на органолептические и микробиологические показатели должно быть 4 , провели 2 за 2019 год. В ППК снижено количество замеров микроклимата и освещенности в учебных классах и кабинетах. Согласно ППК кол-во проб микроклимата 10, между тем, если считать только перечисленные места замеров их должно быть минимум 16 Освещенности по кол-ву представленных мест замеров минимум 20 измерений (2 места, 2 раза в год по 5 точек), в ППК-10 измерений. Отсутствуют исследования воды в питьевых фонтанчиках, исследования горячей воды. Представленное меню комплекс "Ладошки 1,2,3,4,5" не имеет разделения на завтрак и обед по набору блюд и по времени. Расчет приемов пищи по калорийности , пищевой ценности не представляется возможным т.к. данные комплексы являются произвольными, т.е. конкретный ребенок может выбрать или нет любой комплекс в тот или иной день, данное меню является предметом выбора и может реализовываться также и на свободной раздаче, или через буфет. Данное меню составлено не в соответствии с требованиями санитарных правил

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СП 1.1.1058-01	1.5	Статья 11	02.03.2020 г. 16-00 по результатам проведенной плановой выездной проверки в отношении ЮЛ: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 ИМ. А.С.ПУШКИНА" 624760, Свердловская обл., г. Верхняя Салда, 25 Октября ул., 18, а также при рассмотрении представленных документов обнаружено, что ЮЛ допускает нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а именно: Для проверки представлена программа производственного контроля (ППК), установлено: Представлен раздел программы лабораторного производственного контроля по условиям труда: отсутствует объем лабораторных исследований факторов производственной среды: не указаны: кол-во и номер кабинета, название профессии, определены не все факторы производственной среды и трудового процесса, представляющие потенциальную опасность для человека и подлежащие лабораторному контролю: такие как: яркость светящихся поверхностей, яркость бликов на экране ПЭВМ, показатель дискомфорта, и др. Отсутствует производственный контроль за условиями труда на рабочих местах за 2019 год. Не представлены протоколы лабораторных испытаний за условиями труда за 2019 год. Не в полном объеме проводится производственный лабораторный контроль, согласно представленной ППК а именно: проб воды на органолептические и микробиологические показатели должно быть 4 , провели 2 за 2019 год. В ППК снижено количество замеров микроклимата и освещенности в учебных

			классах и кабинетах. Согласно ППК кол-во проб микроклимата 10, между тем, если считать только перечисленные места замеров их должно быть минимум 16 Освещенности по кол-ву представленных мест замеров минимум 20 измерений (2 места, 2 раза в год по 5 точек), в ППК-10 измерений. Отсутствуют исследования воды в питьевых фонтанчиках, исследования горячей воды., что не отвечает требованиям СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий": п. 1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе: осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции. п.2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. п.2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. п.2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления. п.2.4. Производственный контроль включает: б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами п. 2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. п.2.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. п.2.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.
2.	3.1.	Статья 11	Программа производственного контроля не актуализирована. В перечень официальных действующих документов включен документ, утративший свою силу: СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих", действует документ СанПиН 3.5.2.3472-17 "34. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных

				мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", отсутствует ряд документов по осуществлению контроля за инфекциями: СП 3.1.2.3113-13 "Профилактика столбняка.", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.2951-11 "Профилактика полиомиелита." и др.
3.		3.2.	ст.32 п.2	Отсутствует перечень должностных лиц (ФИО), на которых возложен производственный контроль, что является нарушением п.3.2. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.", а именно: Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
4.		3.4.	ст.32 п.2	Отсутствует перечень обязательных профилактических прививок с указанием их периодичности, что является нарушением п. 3.4. СП 1.1.1058-01, а именно программа производственного контроля должна включать перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Медицинские осмотры, профилактические прививки должны быть актуализированы в соответствии с Приказом 302н и Национальным календарем профилактических прививок.
5.		3.6.	ст.32 п.2	В программе производственного контроля отсутствует организация лабораторных исследований и испытаний производственной среды (отсутствует объем измерений физических факторов рабочих мест сотрудников, перечень рабочих мест), что является нарушением п.3.5. СП 1.1.1058-01, а именно: Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
6.		3.7.	ст.32 п.2	Перечень форм учета и отчетности при осуществлении производственного контроля неполный: не указаны акты по результатам мероприятий по контролю, журнал результатов производственного контроля, журнал обращаемости, журнал приготовления дезинфицирующих растворов, журнал контроля над условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения и др., что является нарушением п. 3.7. СП 1.1.1058-01, а именно: программа производственного контроля должна включать перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
7.		3.8.	ст.32 п.2	В перечне возможных аварийных ситуаций отражены устаревшие контактные телефоны организаций, которые должны быть информированы в случае аварии, что является нарушением п. 3.8. СП 1.1.1058-01, а именно: программа производственного контроля должна содержать перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
8.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	4.9.	ст.28 п.1	При рассмотрении документов, предоставленных по распоряжению (справка о наполняемости классов и площади учебных помещений) установлено: количество учащихся в классах: 1а-31 учащийся- 2,24 кв.м на 1 учащегося; 1б- 31 учащийся- 2,24 кв.м на 1 учащегося; 2 а-30 учащихся -2,26 м кв, 2 б -2,3 м кв на 1; 3 а -2,4 м кв на 1, 3 б -2,4 м кв на 1; 4 а -2,4 м кв на 1; 4 б-2,4 м кв на 1, что не отвечает требованиям СанПиН 2.4.2.2821- 10 п 10.1. Количество учащихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных помещениях, в том числе удаленности мест для занятий от светонесущей стены, требований к естественному и искусственному освещению. (в ред. Изменений N 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 N 81) п.4.9. Площадь учебных кабинетов принимается без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательной деятельности, из расчета: (в ред. Изменений N 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 N 81) - не менее 2,5 м2 на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий;
9.		4.28	ст.28	При обследовании здания школы №1 им Пушкина 07.02.2020 г. 10-13 -00

		п.1	установлено: туалет на 1м этаже не эксплуатируется по причине аварийной ситуации: кафельная плитка отслоилась от стены, имеется трещина на стене; в кабинете технического творчества имеются следы протечки (ржавые подтеки) (фото №1,2,4), что не отвечает требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п.4.28. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибок и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных учреждениях, при условии сохранения высоты помещений не менее 2,75 м, а во вновь строящихся - не менее 3,6 м.
10.	5.1.	ст.28 п.1	На момент проверки школы № 1 г.В.Салда, ул Октябрьской революции 25; 7 февраля 2020 г.с 10:20 до 12:30 установлено: Рассаживание детей в классе проводится не в соответствии с их ростом, а именно: в кабинете № 267 (2А класс) к партам размера №3 (по ГОСТу) установлены стулья размера №2 (по ГОСТу), что является нарушением СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 5.1. Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом.
11.	5.5.	ст.28 п.1	На момент проверки школы № 1 г.В.Салда, ул Октябрьской революции 25; 7 февраля 2020 г.с 10:20 до 12:30 установлено: ученики 2А класса не обеспечены ученической мебелью соответствующей их росту, в классе 30 детей : 7 человек с ростом от 1150-1300 мм (№ 2 по ГОСТу) , 22 чел с ростом 1300-1450 мм (№ 3 по ГОСТу) и 1 чел (№ 4 по ГОСТу), в классе установлена мебель : № 2 (по ГОСТу) - 3 парты, № 3 (по ГОСТу)- 3 парты и №4 (по ГОСТу)- 9 парт, что не соответствует п. 5.5. СанПиН 2.4.2.2821-10, а именно В целях профилактики нарушений осанки необходимо воспитывать правильную рабочую позу у обучающихся с первых дней посещения занятий в соответствии с рекомендациями приложения 1 настоящих санитарных правил. Для формирования правильной осанки необходимо обеспечить рабочее место для обучающегося мебелью в соответствии с его ростом; приучить его сохранять во время учебных занятий правильную рабочую позу, которая наименее утомительна: сидеть глубоко на стуле, ровно держать корпус и голову; ноги должны быть согнуты в тазобедренном и коленном суставах, ступни опираться на пол, предплечья свободно лежать на столе
12.	6.4.	ст.29 п.1	Нарушаются санитарно-гигиенические требования к параметрам микроклимата в МБОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1" 18.02.2020г. 10-12-00, а именно: относительная влажность в кабинете № 322 составила $24,5 \pm 0,8$; в кабинете № 315 составила $23 \pm 0,8$; в кабинете № 217 составила $24 \pm 0,8$; в кабинете № 216 составила $24 \pm 0,8$; в кабинете № 215 составила $26 \pm 0,9$, при норме 40-60, что является нарушением п.6.4. СанПиН 2.4.2.2821-10, а именно: В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек. (в ред. Изменений N 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.12.2013 N 72)
13.	10.7	ст.28 п.1	18.02.2020 г. 15.00 при рассмотрении документов, предоставленных по распоряжению (расписание занятий) установлено: Допускается проведение после физической культуры предметов с письменными заданиями: в понедельник- 5А, 6А,6Б- математика , 8Б,9А- алгебра; во вторник- 3В- математика, 4А, 4В-русский язык, 9Б- геометрия; в среду- 3Б- математика; в четверг- 2А, 4Б,8Б -русский язык; в пятницу- 5А- математика, 7А- русский язык; 6А, 6Б- русский язык, что не соответствует п. 10.7. СанПиН 2.4.2.2821-10, а именно: Расписание уроков составляются с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (приложение 3 настоящих санитарных правил).
14.	10.8	ст.28 п.1	18.02.2020 г. 15.00 при рассмотрении документов, предоставленных по распоряжению (расписание занятий) установлено: трудные предметы включены в расписание в часы наименьшего эффективного усвоения материала учащимися и проводятся первыми уроками, либо последними уроками в следующих классах: " русский язык" 1 уроком во все дни недели в 1А ,1Б , 3А, 3Б, 3В классах; в понедельник: 2Б, 4А,4Б,4В, во вторник : 2Б, 4Б,6А ; в среду: 2А, 4Б ,4В,6А класс; в четверг: 6Б,4В ; в пятницу: 2Б, 4В, 6А, 6Б и в субботу: 2А классе . "иностраный язык " первым уроком во вторник 2А; в среду : 4А (пятым уроком)в четверг: 2Б,4Б; 2А,3Б (четвертым уроком). "Математика" первым уроком: в понедельник в 2А классе; во вторник в 4А, 4Б; в среду 4А, в четверг:5Б, "математика" пятым уроком в среду: 5А,5Б, 6А, 6Б; в пятницу: 6А,6Б. "Химия" пятым, шестым уроком: в понедельник: 9А ,9Б, 10А , в четверг:8Б,8В , в субботу: 7А,7Б. "Биология" пятым уроком во вторник в 5А классе."Геометрия" пятым уроком в среду в 8А и в четверг в 8Б классе. "Физика" первым уроком во вторник в 11А, в четверг а 10А классах,

				"физика" последними уроками (5,6,7) во вторник в 10А , в четверг в 11А классах, что является нарушением п.10.8.СанПиН 2.4.2.2821-10, а именно: При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.(в ред. Изменений N 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 N 81)Для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2 уроке; 2 - 4 классов - 2 - 3 уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов - на 2 - 4 уроках.
15.		12.3	ст.29 п.1	При обследовании здания школы №1им Пушкина 07.02.2020 г. 11-13 -00 установлено: для мытья полов и других поверхностей используется стиральный порошок Миф, область применения данного моющего средства не соответствует фактическому применению, инструкции по работе с моющими средствами нет (фото № 6,7), что не отвечает требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п.12.3. Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательное учреждение работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.) Уборку помещений интерната при общеобразовательном учреждении проводят не реже 1 раза в сутки. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательном учреждении и интернате при общеобразовательном учреждении используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.
16.		12.4	ст.29 п.1	Дез средство переложили в банку без маркировки и этикетки (фото № 5), что не отвечает требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п.12.4. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.
17.		12.1 1.	ст.29 п.1	В одной туалетной комнате уборочный инвентарь для туалета хранился рядом с другим уборочным инвентарем (фото №8), что не отвечает требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п.12.11. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.
18.	СанПиН 2.4.5.240 9-08	6.9	ст.17 п.1	17.02.2020 г. при рассмотрении документов, представленных по распоряжению, в примерном 12-дневном меню выявлены нарушения требований санитарного законодательства к энергетической ценности блюд, а именно: примерное меню для возрастной категории с 11 до 18 лет 1 день - энергетическая ценность составила 49 % , 5 день- энергетическая ценность составила 48 % ,6 день - энергетическая ценность составила 52 % , 12 день- энергетическая ценность составила 49 % , средняя калорийность за 12 дней возрастной категории старше 11 лет составила 54%, при норме 60-70%, что является нарушением п.6.9.СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а именно: С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1,3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).
19.		6.13	ст.17 п.1	17.02.2020 г. При рассмотрении документов, представленных по распоряжению, (утвержденного меню и фактического меню для возрастной категории с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет) установлено что, в фактическом меню допускается повторение блюд: в понедельник (03.02.20 г.) на завтрак, во вторник (04.02.20 г.) на обед -макаронные

			изделия отварные; в среду (05.02.20 г.) на завтрак, в четверг (06.02.20 г.) на обед - греча рассыпчатая; в четверг (06.02.20 г.) на завтрак, в пятницу (07.02.20 г.) на обед - шницель натуральный рыбный; в пятницу (08.02.20 г.) на завтрак и на обед - чай с сахаром; , в субботу (08.02.20 г.) на завтрак и на обед - рис припущенный, При рассмотрении меню "Ладошки комплекс 1: во вторник выдаются макаронные изделия отварные, в среду макаронные изделия с сыром(повторяется основа блюда, что является нарушением п. 6.13.СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а именно: В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня
20.	6.19	ст.17 п.1	17.02.2020 г. 15:00 при рассмотрении документов, представленных по распоряжению, в примерном 12-дневном меню выявлены нарушения требований санитарного законодательства, а именно: в меню возрастной категории с 7 до 11 лет в 7 день в обед отсутствует напиток. В фактическом меню с 3.02. по 08.02.2020 г. в понедельник, вторник, четверг и пятницу отсутствует закуска (салат), что является нарушением п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а именно: Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи(дополнительный гарнир).
21.	6.22	ст.17 п.1	При рассмотрении документов (утвержденного меню и фактического меню для возрастной категории с 7 до 11 лет) установлено что, 03.02.20 г. на завтрак (4-й день) :фактически выдано бутерброд с маслом, биточки из говядины с отварными макаронными изделиями и чай с сахаром, в утвержденном меню: биточки из курицы с отварными макаронными изделиями, фрукты свежие и кофейный напиток с молоком; в обед фактически :суп картофельный с рыбой, сосиска отварная с припущенным рисом с овощами и чай с сахаром, в утвержденном меню: кукуруза консервированная, борщ с капустой и картофелем, рба тушеная в томате с овощами с картофельным пюре и чай с сахаром; во вторник (2-й день)- фактически на завтрак: бутерброд горячий с сыром, запеканка творожно- морковная со сг. молоком и компот из с/фр, в утвержденном меню: бутерброд с джемом, запеканка творожно-морковная со сг. молоком и чай с сахаром и лимоном ; в обед фактически :борщ сибирский, птица отварная с макаронами отварными и компот из свежих яблок, в примерном меню: помидор свежий, суп картофельный с макаронами, кура тушеная с рисом припущенным и кисель яблочный; в среду (12- й день) фактически на завтрак: колбаски витаминные с гречей рассыпчатой и чай с сахаром, в примерном меню: бутерброд с маслом, колбаски витаминные с овощным рагу и чай с сахаром; в обед фактически: огурец свежий, суп-лапша домашняя с курой, запеканка картофельная с мясом и напиток лимонный, в примерном меню: морковь тушеная, щи со свежей капустой, рыба лакомка с рисом припущенным и сок фруктовый; в четверг (8-й день) на завтрак фактически: шницель натуральный рыбный с картофельным пюре и напиток из шиповника, в утвержденном меню:огурец свежий, суфле "рыбка" с пюре картофельным и напиток апельсиновый; в обед фактически: рассольник "Ленинградский", фрикадельки с гречей рассыпчатой и компот из чернослива, в утвержденном меню:икра кабачковая, суп-лапша домашняя, колбаски оригинальные с гречей рассыпчатой и напиток из плодов шиповника; в пятницу (3-й день) фактически: омлет натуральный, йогурт и чай с сахаром, в утвержденном меню: омлет натуральный, бутерброд горячий с сыром и чай с молоком; в обед фактически:суп-пюре из картофеля с мясом и гречками, шницель натуральный рыбный с отварным картофелем и чай с сахаром, в утвержденном меню: горошек зеленый, рассольник "Ленинградский", котлета "Детская" с тушеной капустой и компот из с/ф; в субботу (7-й день) фактически на завтрак: бутерброд горячий с сыром, колбаса отварная с припущенным рисом и чай с молоком, в утвержденном меню: бутерброд с маслом сл., колбаса отварная с рисом припущенным и кофейный напиток с молоком, в обед фактически: суп молочный с лапшой, кукуруза консервированная, биточки из курицы с рисом припущенным и компот из кураги, в утвержденном меню: помидор свежий, рассольник домашний, запеканка картофельная с печенью, что является нарушением п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", а именно:Фактический рацион питания должен

				соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложениеб настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами
22	СП 3.1.2.310 9-13	8.1	Статья 35	Не проведена ревакцинация против дифтерии (при нормируемой ревакцинации через 10 лет) у 5 сотрудников : Бердянский И.В.- зам. директора по БиПП(V1 - 22.09.16 г., ?) Тетюев А.В.- учитель(17.01.01 г.), Сенчева Л.А.- учитель(04.10.02 г.), , что является нарушением п.8.1. СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", а именно: Специфическая профилактика дифтерии проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и инструкциями по применению медицинских иммунобиологических препаратов (далее - МИБП).
23	СП 3.1.2.311 4-13	4.13	ст.29 п.1	Руководитель образовательной организации не обеспечил своевременное прохождение работниками периодических медицинских обследований в установленном порядке и допустил к работе работников, не прошедших: флюорографическое обследование - Долгушина Ю.А.- учитель(05.12.2018 г.); Не соблюдается периодичность прохождения флюорографического обследования у: Торопова Н.Н.- уборщик (14.03.18-22.10.19 г.), Майорова Н.Ю.- учитель(11.11.15, 02.03.17, 14.02.18, 28.10.19 г.). Отсутствует результат у : Балычева О.В.- учитель (30.10.19 г.), Константинов А.В.- сторож (30.10.19 г.), Пузеева И.В.- учитель(30.10.19 г.), что является нарушением п.4.13. СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", а именно: По эпидемическим показаниям (независимо от наличия или отсутствия признаков заболевания туберкулезом) профилактические медицинские осмотры проходят 1 раз в год: - работники санаторно-курортных, образовательных, оздоровительных и спортивных учреждений для детей и подростков;
24.	СП 3.1.2.311 7-13	11.2	Статья 35	Против гриппа в эпидемический сезон 2019 -2020 года из 69 подлежащих сотрудников (1 мед.отвод), вакцинировано 60 сотрудников образовательного учреждения (87 %). Не проведена вакцинация против гриппа в эпидемический сезон 2012-2020 года у 8 человек - Костромина М.О.- зав. библиотекой, Мартыниев А.М.- сторож, Сальникова Е.В.-уборщик (15.10.18 г.), Тетюев А.В.- учитель, Фомина Е.М.- учитель(10.10.18 г.), то является нарушением п. 11.2. СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" , а именно: Вакцинации против гриппа в предэпидемический период в первую очередь подлежат лица, относящиеся к категории высокого риска заболевания гриппом и неблагоприятных осложнений при заболевании, к которым относятся: - работники сферы обслуживания, транспорта, учебных заведений;
25.	СП 3.1/3.231 46-13	7.1	ст.34 п.1	Не пройдено обследование смотрового кабинета (только гинеколог) с лабораторным обследованием на ЗППП (отсутствуют данные обследования в личной медицинской книжке) у 6 сотрудников: Панкова Н.В.- соц. педагог, Чуракова С.В.- учитель, Шишина Д.Д.- учитель, Бердянский И.В.- зам. директора по БиПП, Богачева Е.Н.- учитель, Буторина И.А.- учитель Отсутствует обследование стоматологом у 1 сотрудника: Шаркова О.В.- учитель, что является нарушением п. 7.1. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" , а именно: В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры).
26.		18.3	ст.29 п.1	Работники образовательного учреждения не привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а именно: Не проведена вакцинация против гепатита В в полном объеме у 2 сотрудников (данные о вакцинации отсутствуют): Тетюев А.В.- учитель(V1 08.06.2005 г.), что является нарушением п.18.3. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", а именно: Перечень инфекционных болезней, иммунопрофилактика которых предусмотрена национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям,
27.		СП 3.5. 137 8- 03	ст.29 п.1	Нарушается технология приготовления дезинфицирующих растворов в МБОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1" по адресу г. Верхняя Салда, 25 октября ул., д.18, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9. 2455 от 11.02.2020 Аккредитованного Испытательного лабораторного центра Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском

		п. 4.2. 1.	районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU. 0001.510431 от 18.10.2016. "Део-Хлор", рабочий раствор 0,015%", место отбора комната для разведения дез.средств (при норме 0,0135 - 0,0165, результат 0,0539), что не соответствует требованиям и является нарушением п.4.2.1. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. ", а именно: В образовательных учреждениях для детей и подростков (далее - детских учреждениях) профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию проводят в соответствии с нормативными документами, заключительную дезинфекцию - по эпидемиологическим показаниям. Сан. НиП 3.1./3.2.3146-13 п.6.1. В образовательных и оздоровительных организациях, осуществляющих воспитание и обучение детей и подростков, должны обеспечиваться условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, СП 3.5.1378-03 3.4. Заключительную дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию в очагах инфекционных болезней проводят в отсутствие людей, не имеющих отношения к обработке. Текущую дезинфекцию разрешается проводить в присутствии людей (больных, ухаживающего за ними персонала и т.д.). Профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию проводят в присутствии или в отсутствие людей, согласно действующим методическим документам (инструкциям) на конкретное средство. 3.6.3. Выбор дезинфицирующего средства, а также способа его применения определяются особенностями обеззараживаемого объекта, биологическими свойствами микроорганизма, что в совокупности должно обеспечить достижение дезинфекции.
28	Приказ Минздра всоцразв ития РФ 302н	16	Не пройдено обследование смотрового кабинета (только гинеколог) с лабораторным обследованием на ЗППП (отсутствуют данные обследования в личной медицинской книжке) у 6 сотрудников: Панкова Н.В.- соц. педагог, Чуракова С.В.- учитель, Шишина Д.Д.- учитель, Бердянский И.В.- зам. директора по БиПП, Богачева Е.Н.- учитель, Буторина И.А.- учитель, что является нарушением п. 16 Приказ № 302н, а именно: Периодические осмотры проводятся не реже чем в сроки, указанные в Перечне факторов и Перечне работ.

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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 ЮЛ, ИП, 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 ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

Протокол лабораторных испытаний № 1803 -микроклимат от 21.02.2020 г, Протокол лабораторных испытаний № 1804-освещенность от 21.02.2020, Протокол лабораторных испытаний № 11806 -шум от 21.02.2020 г.

Протокол лабораторных испытаний № 1806 -ПЭВМ, ЭМП от 21.02.2020 г. Протокол лабораторных испытаний № 1807-азроионы от 21.02.2020 г. Протокол лабораторных испытаний №2448 -вода питьевая централизованного водоснабжения от 13.02.2020. Протокол лабораторных испытаний №2455 от 11.02.2020 год (дезинфицирующее средство), выданные Аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU. 0001.510431 от 18.10.2016.

Предписание об устранении нарушений № 66-09-12/16-2448-2020 от 02.03.2020 г. Фото № 1-8

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт

должность

подпись

Сиротина Ольга Владимировна

ФИО

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

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

02 марта 2020 г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку