

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

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ**

Управление Роспотребнадзора
по Пермскому краю

(место составления акта)

« 05 » марта 2020 г.
(дата составления акта)

10-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица
N 557

По адресу г. Пермь, ул. Карпинского, 87а
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Пермскому краю от «31» января 2020 года № 203

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 145 с углубленным изучением экономики, английского языка, математики, информатики» «Экономическая школа» г. Перми (далее МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми), осуществляющего деятельность по адресу: г. Пермь, ул. Карпинского, 87а.

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

Дата и время проведения проверки:

06.02.2020 года с 10:00 час. до 14:00 час., продолжительность 4 часа;

21.02.2016 года с 11:00 час. до 14:00 час., продолжительность 3 часа;

28.02.2016 года с 10:00 час. до 12:00 час., продолжительность 2 часа;

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (с 06.02.2020 года по 05.03.2020 года)
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена, копию распоряжения получила: директор МАОУ «Экономическая школа № 145» Снигирева Алевтина Юрьевна
31.01.2020 года 15 час.00 мин. *Сн*

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

Лицо, проводившее проверку: Мехоношина Ирина Викторовна - главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: врачи по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Сторожева А.В., Давыдова О.В., помощник врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Котягина Г. Н.

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации.

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилия, имя, отчество, должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство).

При проведении проверки присутствовала: директор МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми Снигирева Алевтина Юрьевна.

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица)

В ходе проведения проверки установлено:

МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми, юридический адрес и место осуществления деятельности: 614022, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Карпинского, дом 87а. Выписка из ЕГРЮЛ ОГРН 1025901223061, ИНН 5905002892, КПП 590501001, ГРН и дата внесения в ЕГРЮЛ записи, содержащей указанные сведения 2095905019417 11.03.2009

Устав МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми утвержден Распоряжением начальника департамента образования администрации г. Перми № СЭД-08-01-26-366 от 12.11.2014 г. Учредителем Учреждения является муниципальное образование «Город Пермь», полномочия и функции учредителя от имени муниципального образования г. Пермь осуществляет администрация г. Перми, отдельные полномочия и функции учредителя по ее поручению осуществляет департамент образования администрации г. Перми. Собственник имущества учреждения - муниципальное образование «Город Пермь», полномочия собственника осуществляет департамент имущественных отношений администрации г. Перми.

В соответствии с Уставом МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми по типу реализации основных образовательных программ является общеобразовательной организацией, по организационно-правовой форме некоммерческих организаций – муниципальным автономным учреждением. Основной целью и предметом деятельности Учреждения является осуществление образовательной деятельности по реализации образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования. Для достижения цели, Учреждение осуществляет следующие основные виды деятельности: реализация образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования, в том числе: программ общего образования по индивидуальным учебным планам на уровне среднего образования, адаптированных программ образования для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, инновационной образовательной программы, образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования, обеспечивающих изучение предметов на профильном уровне, образовательных программ углубленного изучения экономики, английского языка, математики, информатики, реализация дополнительных общеразвивающих программ художественно-эстетической, физкультурно-спортивной, социально-педагогической и иной направленности.

В соответствии с Уставом к компетенции Учреждения относится материально-техническое обеспечение образовательной деятельности, оборудование помещений в соответствии с установленными законодательством РФ нормами и требованиями (п.2.6.1), создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания учащихся (п.2.6.13). Учреждение несет ответственность за жизнь и здоровье обучающихся (п.2.7.5).

Учреждение имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности № 3428 от 27 мая 2014 года, в соответствии с приложением к лицензии предусмотрено основное общее образование, среднее общее образование, дополнительные общеразвивающие программы.

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми 59.05.01.000.М.000421.11.09 от 25.11.2009 года выдано Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Общее количество учащихся на момент настоящей проверки - 272 человека (13 классов). Наполняемость классов 5а – 24 человека, 5б – 24 человека, 6а – по 17 человек, 6б –

20 человек, 7а, б – 20 человек, 7в -15 человек, 8а – 25 человек, 8б - 22 человека, 9а – 25 человек, 8б- 22 человека, 9а- 25 человек, 9б – 23 человека, 10 – 22 человека, 11 – 24 человека. Информация о расчетном количестве учащихся в соответствии с проектным решением не представлена.

Участок: Учреждение размещено на обособленном земельном участке, внутриквартально площадь земельного участка 8372,8 кв.м. Земельный участок передан в постоянное (бессрочное) пользование МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми Постановлением Главы города Перми № 2174 от 03.09.2001 года, свидетельство о государственной регистрации права от 08.09.2009 года 59 ББ № 186981. Участок школы имеет ограждение по периметру. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение. Участок озеленен, процент озеленения по техническому паспорту составляет – 56%. Озеленение представлено высокоствольными деревьями, кустарниками, газонами. Уборка участка проведена качественно, своевременно.

На земельном участке выделены функциональные зоны: зона застройки, физкультурно-спортивная зона. На территории физкультурно-спортивной зоны оборудованы баскетбольная площадка, волейбольная площадка, элементы гимнастической площадки. Представлен акт администрации МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми испытания спортивной площадке от 03.07.2019 года, в соответствии с актом спортивная площадка признана годной для организации безопасных занятий.

На момент настоящей проверки оборудование физкультурно-спортивной зоны не обеспечивает выполнение программ учебного предмета «Физическая культура» (отсутствует футбольное поле, беговая дорожка, площадка для занятий легкой атлетикой и др.). Для выполнения программ по физической культуре заключен договор безвозмездного пользования стадиона МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 140» по адресу: г. Пермь, ул. Льва Толстого, 12.

Собственная контейнерная площадка на участке школы оборудована, сбор твердых бытовых отходов осуществляется в контейнер, оснащенный крышкой. Вывоз ТБО осуществляется в соответствии с договором с ПК ГУП «Теплоэнерго» №205406073-2019/ТКО от 09.10.19г

В зоне застройки размещено 2-х этажное здание школы, здание склада.

Здание: МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми размещено в приспособленном здании (по проекту здание детского сада). Здание 2-х этажное, нежилое передано в оперативное управление приказом комитета по управлению имуществом администрации г. Перми № 647 от 17.08.1994 года, свидетельство о государственной регистрации права от 08 апреля 2009 года 59ББ № 186982. Для размещения школы в 1995 году проведена частичная перепланировка помещений здания.

Оценка технического состояния строительных конструкций здания проведено ООО «ПСК-Групп» в июне 2018году, по результатам исследования техническое состояние фундаментов и перегородок на 2 этаже, межэтажное перекрытие – работоспособное, состояние кровли, отмостки - неудовлетворительное. Дальнейшая эксплуатация здания на срок до 2 лет допускается.

Все учебные помещения школы размещены в наземных этажах. Обучение учащихся 5-11 классов организовано по кабинетной системе.

Здание имеет следующий набор помещений (площади указаны по данным технического паспорта 2013 г.):

1 этаж:

- фойе – 34,5 кв.м.;
- гардероб для учащихся размещен в 2-х помещениях– 8,9; 30,2 кв.м., гардероб для сотрудников – 6,1 кв.м.
- столовая с двумя обеденными залами общей площадью 86,6 кв.м.;
- кабинет технологии – 27,7 кв.м., кабинет химии и физики (совмещенный), 2 лаборантских;
- кабинет информатики – 50,0 кв.м.;

- 4 учебных кабинета – 40,6; 41,9; 52,7; 53,3 кв.м., размещены в 2-х секциях, в состав которых входят - по 2 кабинета, 2 рекреации – 14,2; 22,4 кв.м., по 2 санитарных узла;
- библиотека - 51,0 кв.м. с книгохранилищем;
- санитарный узел для сотрудников;

2 этаж:

- 8 учебных кабинетов - 4 кабинета площадью - 38,4 – 42,0 кв.м., 4 кабинета площадью – 53,2-55,2 кв.м., размещены в 4-х секциях, в состав которых входят - по 2 кабинета, 2 рекреации – 14,0 - 29,6 кв.м., по 2 санитарных узла;
- учебный кабинет – 53,5 кв.м.;
- актовый зал – 91,8 кв.м.;
- холл – 38,6 кв.м.;
- помещение для занятий физической культурой – 51,8 кв.м., тренажерный зал – 43,3 кв.м.;
- медицинский блок – кабинет врача – 41,6 кв.м., процедурная – 11,2 кв.м.;

Площадь учебных кабинетов на 1 учащегося при фактической наполняемости учебных групп - 19 и более человек в учебных помещениях площадью 38,4-42,0 фактически составляет 1,6-2,0 кв.м., что не соответствует **п.4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10** «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10).

Учебные кабинеты.

Для обучающихся образовательный процесс организован по классно – кабинетной системе. Площадь кабинетов составляет 41,0 – 56,0 м.кв.

Материально – техническое оснащение представлено: 12 учебных кабинетов, кабинет физика/химия, кабинетом домоводства, кабинет информатики.

Учебные помещения включают: рабочие зоны учащихся, учителя, зону размещения ТСО и учебных пособий. Представлены Акты приемки учебных кабинетов от 15.07. 2019 г. к новому 2019/2020 учебному году.

Кабинет информатики располагаются на 1 -м этаже. В кабинете оборудовано 11 рабочих мест для учащихся, в том числе 1 рабочее место учителя с ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных экранов. Площадь кабинета информатики 50,8 м.кв. Таким образом площадь на одно рабочее место составляет 4,6 м. кв. что обеспечивает соблюдение норм площади на одно рабочее место для пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных экранов 4,5 м.кв .

Расстановка персональных компьютеров в кабинете рядная с обеспечением левостороннего естественного освещения. Расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляет не менее 1,2 м. Расстояние между рядом рабочих мест с ПЭВМ и наружной продольной стеной и внутренней продольной стеной составляет не менее 50 см, что обеспечивает свободный проход между рядами.

Помещение для занятий с ПЭВМ оборудовано одноместными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ, рабочими стульями, подъемно-поворотными, регулируемые по высоте, конструкция мебели обеспечивает поддержание оптимальной рабочей позы. Обивка стульев в кабинете информатики обеспечивает его легкую очистку от загрязнений.

В школе оборудован кабинет технологии (кулинарии). Кабинет домоводства оборудован двугнёздной моечной раковиной с подводкой горячей и холодной воды со смесителем, двумя столами, 2 электроплитами с бытовыми вытяжками, холодильником, шкафом для хранения посуды. Занятия технологией проводятся по группам для девочек и мальчиков.

Для оказания первой медицинской помощи имеется аптечка.

Мастерские технического труда отсутствуют. Вместо технического труда для мальчиков трудовое обучение осуществляется по программам «домоводство».

Кабинет химии, физики совмещен в одном помещении, оборудованы учебными столами, демонстрационным столом. В кабинете химии и лаборантской оборудованы вытяжные шкафы.

Для организации физкультурных занятий в школе имеется помещение для занятий

физической культурой и тренажерный зал. Представлен акт – разрешение на проведение занятий в спортивном зале от 03.07.2019 года, в соответствии с актом спортивный зал готов к новому учебному году. Оборудованы 2 душевые (на 2 душ-сетки каждая), для мальчиков и девочек, комната гигиены для девочек.

Типовой спортивный зал достаточной площади в школе не предусмотрен, на момент проверки занятия по физической культуре проводились на физкультурной площадке школы (лыжная подготовка). Представлен договор безвозмездного пользования нежилым помещением от 10.01.2014 года с МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 140» по адресу: г. Пермь, ул. Льва Толстого, 12. В соответствии с договором, в безвозмездное временное пользование передается помещение спортивного зала для использования по назначению.

Санитарные узлы расположены на каждом этаже, а именно на 1 этаже 2 сан. узла, на 2 этаже 4 сан. узла. В санитарных узлах в каждой секции установлено по 2 унитаза, по 2 **умывальные раковины**.

Для хранения уборочного инвентаря оборудован шкаф.

Оборудование помещений:

Учебные помещения оборудованы столами ученическими одно- и двухместными. установлена учебная мебель 2-3 размеров, учебная мебель промаркирована. Сведения о размере мебели для учащихся указаны в листах здоровья классных журналов.

В ходе настоящей проверки 06.02.2020 года проведено 150 измерений школьной мебели (высота стола, высота стула), дана гигиеническая оценка 49 комплектов в 4-х учебных кабинетах №№ 4, 5, 10, 11.

В результате установлено:

-высота над полые крышки края стола, обращенного к ученику, высота над полые передние края сиденья измеренных столов и стульев в кабинетах №№ 4, 5, 10, 11 соответствуют значениям, приведенным в таблице № 1 п. 5.3. СанПиН 2.4.2.2821-10;

-комплекты мебели (столов и стульев) скомплектованы с учетом соответствующего номера мебели в учебных кабинетах №№ 4, 5, 10, 11;

-для подбора мебели по росту обучающихся в кабинетах проведена цветовая маркировка на видимой боковой наружной поверхности всех столов и стульев в соответствии с п. 5.4. СанПиН 2.4.2.2821-10. (экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 501 – ЦА от 20.02.2020 года).

При расстановке учебных мест в кабинетах № 11, 15, кабинете химии, информатики (кабинеты поперечной конфигурации), биологии, русского языка не обеспечено соблюдение расстояния до доски, фактически менее 300 см, **что не соответствует п. 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

Установленная в рекреациях мягкая мебель, обеспеченная наличием съемными чехлами.

Отделка помещений. Отделка стен учебных помещений, рекреаций допускает проведение влажной уборки и дезинфекции, стены окрашены, стены в санитарных узлах облицованы плиткой. Потолки в учебных помещениях, рекреациях подвесные. Полы в учебных помещениях выполнены ламинатом, в физкультурном зале – линолеум, в санитарных узлах выстланы плиткой. Стены производственных помещений пищеблока облицованы плиткой, полы – плиточное покрытие.

На момент настоящей проверки имеются дефекты внутренней отделки помещений отсутствуют.

Воздушно – тепловой режим. Теплоснабжение зданий образовательного учреждения централизованное. Представлен Акт технической готовности системы теплоснабжения объекта к отопительному сезону 2019 – 2020 г.г. Согласно акта ОАО «Энергосбыт Плюс» от 11.06.2019 г., считать МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми технически готово.

В качестве нагревательных приборов в помещениях здания применяются радиаторы. Отопительные приборы ограждение.

Учебные кабинеты оснащены бытовыми термометрами для контроля температурного режима.

Вентиляция в основных помещениях естественная через вентиляционные каналы, проветривание помещений проводится через фрамуги, створки оконных рам.

В ходе проверки представлен акт от 20.05.2020 ОАО «Пермгипроводхоз» подтверждающий, что вент. каналы естественной вентиляции пригодны к эксплуатации.

Устройство систем механической приточно – вытяжной вентиляции предусмотрено в помещении пищеблока, вытяжной вентиляции в кабинете химии.

На момент проведения проверки представлен паспорт вытяжной вентиляционной системы пищеблока, выполненный ИП Посохин. (дата проведения замеров отсутствует). Согласно акта кратность воздухообмена и производительность соответствуют проектным данным и требованиям норм. Вентиляционные системы работают эффективно.

Отсутствует информация (паспорта, замеры эффективности работы) о работе вытяжной системы в кабинете химии, о приточной вентиляции, **что является нарушением 6.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

Технологическое оборудование и моечные ванны на пищеблоке, моечные раковины в кабинете технологии, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции.

Проветривание учебных помещений и рекреаций проводится через фрамуги, створки оконных рам.

Естественное и искусственное освещение. Все эксплуатируемые учебные помещения размещены в наземных этажах, имеют естественное освещение. Искусственное освещение в учебных помещениях представлено люминесцентными лампами со светильниками в системе общего освещения, классные доски оборудованы софитами.

Измерения искусственной освещенности проведены 06.02.2020 г. с 18:00 до 19:40 часов. Всего проведено: 80 измерений искусственной освещенности, при этом установлено:

общая искусственная освещенность в 7-и точках **не соответствует** нормативным величинам, а именно:

-учебный кабинет технологии: точка 1, учебное место - 325 ± 23 , точка 4, учебное место - 320 ± 22 , **точка 5, учебное место - $140 \pm 9,7$** при норме не менее 400 лк;

-медицинский кабинет: точка 1 (рабочее место врача педиатра) - $100 \pm 6,9$ лк, точка 2 (у кушетки) - $112 \pm 7,8$ лк при норме не менее 500 лк;

-процедурный кабинет: точка 1 (процедурный столик) - 240 ± 17 лк, точка 2 (у кушетки) - 254 ± 18 лк при норме не менее 500 лк., **что является нарушением п.7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10, п.3.3.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № п1163 от 10.02.2020г, экспертное заключение № 497-ЦА от 20.02.20г.)**

В остальных 73-х точках измеренные показатели искусственной освещенности соответствуют гигиеническим требованиям.

На момент проверки перегоревших ламп не установлено. Хранение перегоревших люминесцентных ламп осуществляется в контейнере в здании склада. Договор на утилизацию люминесцентных ламп заключен с ООО «Рязанская Утилизирующая компания» № 00231/19 от 23.10.2019 года.

Водоснабжение и канализация. Здание школы оборудовано централизованными системами водоснабжения и канализации. Горячим водоснабжением обеспечены пищеблок, санитарные узлы, душевые, медицинский кабинет, кабинет химии - физики.

Резервное горячее водоснабжение (электроводонагреватели) предусмотрено в помещении столовой. В соответствии заключением ООО «ПСК –Групп» системы водоснабжения, канализации находятся в удовлетворительном состоянии. На момент проверки аварий на сетях водоснабжения, канализации не зарегистрировано.

Санитарное состояние помещений. Уборка помещений на момент проверки проведена качественно и своевременно. Уборочный инвентарь промаркирован. На момент настоящей

проверки имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, сопроводительные документы, инструкции по применению представлены. Санитарно-профилактические мероприятия (дератизация, дезинсекция) проводятся по договору № 112 от 09.01.2020 года ООО «Дезцентр1», в соответствии с регистрационным журналом, работы по дератизации и дезинсекции проведены 13.02.2020 года. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых в обследованных помещениях пищеблока, кабинетах и классах не обнаружено.

Режим образовательного процесса. Режим образовательного процесса предусматривает проведение занятий для учащихся 5-11 классов по шестидневной рабочей неделе. Занятия проводятся в одну смену. Начало занятий в школе - 08-30.

Расписание звонков: 1 урок – 8-30 – 9-10, 2 урок – 9-20 – 10-00. 3 урок – 10-10 – 10-50
4 урок – 11-10 – 11-50, 5 урок – 12-10 – 12-50, 6 урок – 13-10 – 13-50, 7 урок – 14-00 – 14-40.

Перемены по 10 минут, имеются три 20-минутные перемены для проветривания помещений, приема пищи и динамических пауз.

Факультативные занятия и вся дополнительная нагрузка проводятся не ранее чем через 45 минут после уроков или до них в дни с наименьшим количеством уроков. Часы факультативов, курсов по выбору входят в объем максимально допустимой недельной нагрузки.

В ходе анализа расписания учебных занятий на 2 полугодие 2015-2016 учебный год установлено, что максимально допустимая недельная и дневная образовательная нагрузка в часах не превышает гигиенические нормативы. В соответствии с представленным учебным планом максимальная недельная нагрузка составляет: 5 классы – 32 часа, 6 классы – 33 часов, 7 классы – 35 часов, 8 -9 классы – 36 часов, 10-11 классы – 37 часов. Количество уроков в день в соответствии с представленным расписанием для 5-6 классов не более 6 уроков, 7- 11 классов не превышает 7 уроков, что соответствует объему максимально допустимой нагрузки в течение дня. Расписание учебных занятий составлено с учетом недельной умственной работоспособности учащихся.

Организация питания. В ходе проверки организации питания 06.02.2020 года 10.00 - 14.00 и рассмотрении документов установлено.

Согласно Положения об организации питания обучающихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой. Питание организуется в соответствии с требованиями санитарных правил. Горячие питание предоставляется 6 дней в неделю (с понедельника по субботу).

В состав столовой входят следующие помещения: 2 обеденных зала общей площадью 86,6 кв.м. (установлено 96 посадочных места, что обеспечивает посадку всех учащихся не более, чем в 3 перемены), горячий цех – 35,8 кв.м. с моечной кухонной посуды, доготовочная – 4,7 кв.м. (для зонирования помещения оборудована трансформируемая перегородка), раздача – 10,4 кв.м., моечная столовой посуды – 5,0 кв.м., кладовые для хранения продуктов – 4,4 кв. м, 6,4 кв.м. При входе в обеденный зал установлено 7 умывальных раковин для мытья рук (1 раковина на 14 посадочных мест).

Для соблюдения поточности технологического процесса в сырьевом цехе выделен участок, огороженный перегородкой.

Расстановка оборудования в горячем цехе не обеспечивает поточность технологического процесса, а именно привод для готовой продукции установлен в сырьевой зоне, что не соответствует п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Набор помещений и оборудования предусматривает работу пищеблока на полуфабрикатах, фактически в учреждение поступают полуфабрикаты (мясные, рыбные), очищенные овощи.

На момент настоящей проверки в помещениях пищеблока установлено следующее холодильное и технологическое оборудование:

- доготовочная - 3 производственные моечные ванны для обработки мяса, рыбы, куры, 3

производственных стола, мясорубка:

- горячий цех - производственный стол для теста, пароконвектомат, пекарский шкаф, электроплита, 2 универсальный привода, электросковорода, производственные столы, 2 ванны для мытья кухонной посуды, стеллаж, ванна и стол для приготовления салатов.
- моечная столовой посуды – для мытья столовой посуды установлено 5 моечных ванн, 2 ванны для мытья кухонной посуды, стеллаж;
- складское помещение - стеллаж для сыпучих продуктов, 2 холодильных шкафа, ларь.

На момент проверки маркировка оборудования проведена.

Мытье кухонной посуды осуществляется в горячем цехе, где установлены 2 ванны для мытья кухонной посуды, стеллажах.

На момент проверки в моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Осмотр технологического и холодильного оборудования проведен ИП Чижова Т.В. (акт от 08.07.2019 года), в соответствии с актом оборудование работает исправно.

Товар и сырье учреждение получает в соответствии с договорами от следующих поставщиков: ОАО «Покровский хлеб» (хлеб), ИП Горбунов Д.В. (мясо), ИП Спириин. (рыба, яйцо, птица), ИП Федотов (колбасы), ООО «Регион поставка 1» (бакалея, овощи фрукты), ООО «Альяс-М» (молочная продукция). Хранение запаса продуктов организовано в складских помещениях. В ходе проверки условий хранения продуктов, нарушений температурных условий хранения скоропортящихся продуктов не выявлено. Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов представлены. Нарушений требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «Технический регламент на мясо и мясную продукцию»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; не выявлено. На момент проверки имеющаяся упакованная пищевая продукция содержит сведения в соответствии ст. 4.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Складское помещение для хранения свежих фруктов оборудовано прибором для измерения влажности и температуры воздуха, подтоварниками.

Документация по контролю организации питания (журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания) ведется, заполнены своевременно.

На момент проверки в журнал бракеража готовой кулинарной продукции заносится информация о снятии бракеража 1 партии готовых блюд, а готовится 2 партии, **что является нарушением п.14.16 2.4.5.2409 - 08.**

На момент проведения проверки суточные пробы оставлены не в полном объеме, а именно 05.02.20г в завтрак не оставлен сыр твердый, так же 05.02.20г. блюдо, оставленное в суточной пробе, не соответствует блюду указанному в бракеражном журнале, а именно оставлен чай в бракераже чай с молоком, температурный режим хранения суточной пробы + 10, при нормируемом показателе +2- +6С, что **является нарушением п.14.11 (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.**

Для организации питания учащихся школе имеется примерное 10-дневное меню для школьников 11-17 лет, ежедневные план-меню, утвержденные директором школы. Представлено письмо ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3779 от 09.10.2014 года о соответствии примерного 10-дневного меню требованиям СанПиН 2.4.5.2409 -08. При составлении меню используется «Сборник технологических нормативов, рецептуры блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-

интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений» ЗАО «Уральский региональный центр питания» 2013 года. Буфет в столовой не организован.

В соответствии с примерным меню учащимся запланировано 2-х разовое горячее питание (завтрак, обед), фактически учащиеся питаются 1 раз (обед). Горячий завтрак и полдник дети получают по желанию. В соответствии с представленными ежедневными меню с 05.02.2016 года по 27.02.2020 года, согласованными директором школы учащимся предлагается комплексный обед. За исследуемый период фактический рацион питания по основным блюдам соответствует утвержденному примерному меню. Проводится искусственная С-витаминизация блюд.

Представлен приказ МАОУ «Экономическая школа № 145» «Об организации питания учащихся в 2019/2020 уч. году. В соответствии с приказом стоимость питания составляет завтрак 60 руб., обед 105 руб., полдник 50 руб. В 3 четверти количество учащихся получающих организованно горячее питание (обед) составило – 94%, из них дотационное питание – 9%.

По данным «Ведомости контроля за питанием» за январь 2020 года рекомендуемые нормы питания (из расчета 35% от среднесуточной нормы) не выполнены по следующим продуктам (% выполнения составил): молоко – 45%, мука пшеничная – 20%, рыба – 31%, соки – 19%, творог – 53%, фрукты свежие – 68%, кисломолочные продукты, картофель – 0, при этом отмечено перевыполнение нормативов по следующим продуктам: мясо – 144%, овощи – 117%, кура – 155%. Химический состав рациона за исследуемый период от физиологической суточной нормы составил: белки – 48,89%, жиры – 54,3 %, углеводы – 144,1%, калорийность – 1005 ккал, вит. С – 68,5%.

МАОУ «Экономическая школа № 145» организован производственный лабораторный контроль, по договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

Хранение суточных проб осуществлялось в необходимом объеме в соответствии с гигиеническими нормативами, при температуре +4 гр.С.

Для организации питьевого режима используется питьевая вода, расфасованная в емкости, используются одноразовые стаканы. Сопроводительные документы представлены.

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд обеда, отобранных на пищеблоке), установлено:

- в меню обеда 06.02.2020г. включена закуска (помидор свежий порционно), горячее первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса), напиток, хлеб пшеничный и ржаной, что соответствует п. 6.19., п.6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08;

-фактическая масса блюд обеда для учащихся возрастной группы с 11 лет и старше составила: закуска овощная (порционно или салат) 100г при рекомендуемой массе 100-150г, суп 250г при рекомендуемой массе 250-300г, **мясное изделие (биточки из говядины) 70г при рекомендуемой массе 100-120г, гарнир (картофель отварной) 150г при рекомендуемой массе 180-230г, напиток 200г при рекомендуемой массе 200г** согласно п.6.9., приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08;

-фактическая масса заложенных продуктов в блюда соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах сборника, кроме кулинарного изделия «биточки из говядины», а именно: согласно технологической карте № 381 сборника, в состав продуктов входит масло сливочное, согласно меню-раскладке от 06.02.2020г., представленной технологической карте № 381, заверенной директором школы, в состав блюда включено масло сливочное 5,0г и масло растительное 1,8г, **что не соответствует п.6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08;**

-в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила **708,26 ккал**, что составило **26 %** от усредненной физиологической потребности в энергии (2713 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 11 лет и старше при нормируемой величины энергетической ценности обеда **35 %** ($\pm 5\%$), **что не соответствует п.6.9., приложение 4 табл. 1, 3, п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Медицинское обслуживание. Медицинский блок размещен на 2 этаже здания школы, оборудованы – кабинет врача – 41,6 кв.м., процедурная – 11,2 кв.м. Санитарный узел не

предусмотрен проектным решением.

Медицинское обслуживание осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ «Городская детская клиническая поликлиника № 5» по договору о совместной организации медицинского обслуживания учащихся. Медицинская деятельность на базе медицинского кабинета школы осуществляется на основании Лицензии № ЛО-59-01-003609 от 15.04.2016 г., выданной ГБУЗ ПК «ГДКП № 5» г. Перми в соответствии с приложением №1 на осуществление медицинской деятельности: при оказании первичной доврачебной, врачебной и специализированной медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по вакцинации (проведению профилактических прививок), лечебному делу, сестринскому делу в педиатрии.

При проведении анализа показателей состояния здоровья детей за 2017 - 2019 годы по представленной информации установлено (показатели в таблице):

Показатели состояния здоровья	2017	2018	2019г.
1. Выявленная патология			
нарушение слуха	0,3	0,3	0
нарушение зрения	33,2	53,5	42,0
дефекты речи	1,1	0,3	-
дефекты осанки	18,3	20,3	18,7
сколиоз	3,6	2,3	1,5
плоскостопие	11,3	8,9	10,5
2. Хроническая патология			
заболевания ЖКТ	10,6	11,3	9,3
болезни эндокринной системы	5,5	6,2	5,2
болезни органов дыхания	5,5	7,4	5,9
болезни органов кровообращения	0,3	0,3	-
болезни мочеполовых органов	7,7	10,9	9,34
болезни кожи	2,2	2,3	1,3
3. Заболеваемость общая, в промилях	786,5‰	890	991,03
В т.ч. ОРВИ	883	803	715
Др. ОРВИ	40,4	97	107
4. Травмы и несчастные случаи	-	-	-
5. Физическое развитие			
нормальное	84,5	86,7	90,2
дефицит массы	1,8	2,3	1,3
избыток массы	13,6	10,9	8,3
6. Группы здоровья:			
1	19,1	18,7	17,4
2	64,5	69,1	70,1
3	11,3	11,3	11,4
4	0,7	0,7	0,7

7. Физкультурные группы			
основная	79,0	80,4	80,9
подготовительная	18,0	17,1	16,6
специальная	2,2	1,9	1,7
освобождены	-	-	-
на диспансерном учете	40,8	46,4	44,0
Количество учащихся	272	256	288

При проведении анализа показателей состояния здоровья детей, по данным медицинских осмотров за исследуемый период установлено, что показатели состояния здоровья детей по группам здоровья имеют тенденцию к ухудшению, уменьшилось количество учащихся 1 группы здоровья. Показатели физического развития за исследуемый период практически не изменились, нормальное физическое развитие имеет 90,2 % учащихся. При этом отмечено некоторое увеличение процента детей, имеющих нарушения зрения (8,8%), нарушение осанки (0,4%), болезни МПС (1,6%).

В ходе анализа структуры хронической патологии по данным диспансерного наблюдения в 2015 году 1 ранговое место занимают заболевания ЖКТ (9,3%), 2 место - заболевания МПС (9,3%), 3 место заболевания органов дыхания (5,9%).

При проведении анализа острой заболеваемости за исследуемый период показатель общей заболеваемости составил 991‰, отмечено снижение показателя заболеваний ОРВИ, при этом отмечено увеличение показателя др. ОРВИ.

В период сезонного подъема заболеваемости планируется проводить профилактические мероприятия: своевременное проветривание, влажная уборка, своевременное выявление всех случаев заболеваний, проведение санпросвет работы. В отдельных классах при необходимости кварцевание передвижным кварцем. На момент проведения проверки от гриппа привито 78 % детей.

В школе проводятся мероприятия по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а именно информация вывешена на стенде при входе в школу, медицинским работником проведен семинар с работниками пищеблока о необходимости соблюдения профилактических мер.

Штат сотрудников школы по представленному списку – 32 человек (список прилагается), по представленной информации флюорографическое обследование, медицинское освидетельствование пройдено всеми сотрудниками, привито против дифтерии – 32 человека (100%). Гигиеническое обучение и аттестация сотрудниками, связанными с воспитанием, обучением и питанием детей пройдено. Не представлена информация о привитости против кори у 5 человек, против ВГВ у 5 человек, что является нарушением п.11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Плановая проверка МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми проведена в мае 2016 года, выдано предписание должностного лица № 429 от 06.02.2016 года. На момент настоящей проверки не выполнены пункты предписания: не обеспечено соблюдение норм площади в учебных кабинетах из расчёта не менее 2,5 м² на 1 обучающегося, объемно-планировочное решение помещений и размещение технологического оборудования не обеспечивает последовательность технологического процесса, при расстановке учебных мест в кабинетах № 11, 15, кабинете химии, информатики (кабинеты поперечной конфигурации), биологии, русского языка не обеспечено соблюдение расстояния до доски, фактически менее 300 см.

В ходе проверки исполнения Федерального закона от 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», установлено, что на момент обследования курение в помещениях учреждения и на территории не осуществляется.

В ходе проверки исполнения Федерального закона от 29.12.2010 N 436-ФЗ (ред. от

29.06.2015г.) "О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию" информационной продукции, причиняющей вред здоровью и (или) развитию учащихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» не выявлено.

В результате проведённых измерений в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми, по месту расположения юридического лица и фактического осуществления деятельности: г. Пермь, ул. Карпинского, д. 87а установлено:

- по протоколам № 2993, № 2994 от 12.02.2020г. – пробы воды питьевой из разводящей сети, отобранные на пищеблоке и медицинском кабинете по показателям микробиологической безопасности (ОКБ, ТКБ, ОМЧ) соответствуют п.3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- по протоколу № п1308 от 12.02.2020г. - в 10-и смывах, отобранных с объектов внешней среды на пищеблоке, бактерии группы кишечной палочки не обнаружены;
- по протоколам № 2995 от 12.02.2020г., № 2997 от 12.02.2020г., № 2998 от 13.02.2020г. - пробы готовой пищи «напиток клюквенный», «гарнир – картофель отварной, без заправки», «биточки из говядины» по определяемым микробиологическим показателям соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- по протоколу № 2998 от 13.02.2020г.- в пробе готового изделия «биточки из говядины» качество термической обработки достаточное, фермент пероксида за не обнаружен;
- по протоколу № 3006 от 13.02.2020г. – в пробе продовольственного сырья «горбуша ПБГ, мороженая», изготовитель ООО «Эльбрус» Россия, Приморский край, Ольгинский район, п. Моряк-Рыболов, с датой изготовления 18.07.2019г., содержание солей тяжелых металлов (кадмий, мышьяк, ртуть, свинец) не превышают величину допустимого уровня согласно прил.3, п.3 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- по протоколу № 2999, № 3000, № 3001, № 3002, № 3003, № 3004, № 3005 от 13.02.2020г. - пробы готовой пищи на санитарно-химические показатели (калорийность обеда) - смотреть экспертное заключение № 498-ЦА от 20.02.2020г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (прилагается);
- по протоколу № п1163 от 10.02.2020г. - замеры искусственного освещения в учебных кабинетах №№ 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 15, 16, кабинете информатики, спортивном классе соответствуют нормативным величинам, установленным требованиями п.7.2.1., п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 3.3.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; замеры искусственного освещения в учебном кабинете технологии № 7, медицинском кабинете, процедурном кабинете не соответствуют нормативным величинам (ниже нормы) – см. экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 497-ЦА от 20.02.2020г. (прилагается);
- по протоколу № п1165 от 10.02.2020г.– измеренные параметры температуры воздуха, относительной влажности воздуха в учебных кабинетах №№ 2, 11, 14, 16 соответствуют нормативным величинам, установленным требованиями п.6.2., п.6.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
- по протоколу № п1166 от 10.02.2020г. - показатели напряженности электрического поля, плотности магнитного потока ЭМП на 10-и учебных местах с ПЭВМ в кабинете информатики соответствуют требованиям п.7.1., приложение 2, табл. 1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы" (в ред. СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10).

В ходе проверки МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми, адрес юридического лица и место фактического осуществления деятельности по адресу: 614022, г. Пермь, ул. Карпинского, 87А, ОГРН 1025901223061, ИНН 5905002892 выявлены нарушения обязательных требований: ст. 28 Федеральный Закон от 30.03.1999

г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных школах», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а именно:

- выявлены нарушения СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных школах»:

П. 4.9 - не обеспечено соблюдение норм площади на 1 учащегося в части учебных помещений, а именно: площадь учебных кабинетов на 1 учащегося при фактической наполняемости учебных групп - 19 и более человек (7 классов) в учебных помещениях площадью 38,4-42,0 кв.м. фактически составляет 1,6-2,0 кв.м., при норме площади не менее 2,5 метров на 1 учащегося в учебном помещении;

П. 5.6 не обеспечено соблюдение расстояния до доски в кабинетах № 11, 15, кабинете химии, информатики (кабинеты поперечной конфигурации), фактически расстояние менее 300 см;

П. 6.1 отсутствует информация (паспорта, замеры эффективности работы) о работе вытяжной системы в кабинете химии, о приточной вентиляции;

П.7.2.4. общая искусственная освещённость в 7-и точках не соответствует нормативным величинам, а именно: учебный кабинет технологии: точка 1, учебное место - 325 ± 23 , точка 4, учебное место - 320 ± 22 , точка 5, учебное место - $140 \pm 9,7$ при норме не менее 400 лк; медицинский кабинет: точка 1 (рабочее место врача педиатра) - $100 \pm 6,9$ лк, точка 2 (у кушетки) - $112 \pm 7,8$ лк при норме не менее 500 лк; процедурный кабинет: точка 1 (процедурный столик) - 240 ± 17 лк, точка 2 (у кушетки) - 254 ± 18 лк при норме не менее 500 лк., (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № п1163 от 10.02.2020г, экспертное заключение № 497-ЦА от 20.02.20г.)

П.11.8 не представлена информация о прошитости против кори у 5 человек, против ВГВ у 5 человек.

выявлены нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

п.4.1 расстановка оборудования в горячем цехе не обеспечивает поточность технологического процесса, а именно привод для готовой продукции установлен в сырьевой зоне,

п.14.16 в журнал бракеража готовой кулинарной продукции заносится информация о снятии бракеража 1 партии готовых блюд, а фактически готовится 2 партии.

п.14.11 суточные пробы оставлены не в полном объеме, а именно 05.02.20г в завтрак не оставлен сыр твердый, так же 05.02.20г. готовое блюдо, оставленное в суточной пробе, не соответствует блюду указанному в бракеражном журнале, а именно оставлен чай в бракераже чай с молоком, температурный режим хранения суточной пробы + 10, при нормируемом показателе +2- +6С.

п.6.11. производство готового блюда «биточки из говядины» осуществляется без учета технологической карты, в которой отражена рецептура блюда, а именно: согласно технологической карте № 381 сборника, в состав продуктов входит масло сливочное, согласно меню-раскладке от 06.02.2020г., представленной технологической карте № 381, заверенной директором школы, в состав блюда включено масло сливочное 5,0г и масло растительное 1,8г;

п.6.14 фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 708,26 ккал, что составило 26 % от усредненной физиологической потребности в энергии (2713 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 11 лет и старше при нормируемой величины энергетической ценности обеда 35 % ($\pm 5\%$),

Ответственность за выявленные в ходе плановой проверки нарушения в соответствии с Уставом, п. 1.4 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.1.3 СанПиН 2.4.5.2409 -08 возлагается на юридическое лицо МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми, п. 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 14.1 СанПиН 2.4.5.2409 -08, должностной инструкцией возлагается на и.о. директора МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми Снигиреву Алевтину Юрьевну, в соответствии с должностной инструкцией старшего повара Саранину Елену Степановну.

Не выявлено нарушений следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федеральный Закон от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»; Федеральный Закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федеральный закон от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «Технический регламент на мясо и мясную продукцию»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»; 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»; СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»; СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; 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»; СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза»; СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

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

(заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: акты отбора от 06.02.20г. пробы воды питьевой на ОКБ, ТКБ, ОМЧ; проб смывов на БГКП (бактерии группы кишечной палочки); проб готовой пищи на микробиологические показатели; проб готовой пищи и продовольственного сырья на санитарно-химические показатели; протокол измерения мебели школьной ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 06.02.2020 года, протокол измерений уровней физических факторов ионизирующей природы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 06.02.2020 года; измерения искусственного освещения в

Ответственность за выявленные в ходе плановой проверки нарушения в соответствии с Уставом, п. 1.4 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.1.3 СанПиН 2.4.5.2409 -08 возлагается на юридическое лицо МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми, п. 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 14.1 СанПиН 2.4.5.2409 -08, должностной инструкцией возлагается на директора МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми Снигиреву Алевтину Юрьевну, в соответствии с должностной инструкцией шеф - повара Саранину Елену Степановну.

Не выявлено нарушений следующих нормативных документов:

Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федеральный Закон от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»; Федеральный Закон № 157-ФЗ от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федеральный закон от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «Технический регламент на мясо и мясную продукцию»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»; 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»; СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»; СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; 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»; СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза»; СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

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

(заполняется при проведении выездной проверки):



(подпись проверяющего)



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

Прилагаемые документы: акты отбора от 06.02.20г. пробы воды питьевой на ОКБ, ТКБ, ОМЧ; проб смывов на БГКП (бактерии группы кишечной палочки); проб готовой пищи на микробиологические показатели; проб готовой пищи и продовольственного сырья на санитарно-химические показатели; протокол измерения мебели школьной ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 06.02.2020 года, протокол измерений уровней физических факторов ионизирующей природы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 06.02.2020 года: измерения искусственного освещения в

учебных помещениях; измерения параметров микроклимата (температуры воздуха, относительной влажности воздуха) в учебных помещениях; измерения напряженности электрического поля, плотности магнитного потока ЭМП на учебных местах в кабинете информатики ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: № 2993, № 2994 от 12.02.2020г. - вода питьевая из водопроводного крана на пищеблоке и медицинском кабинете на микробиологические показатели: № п1308 от 12.02.2020г. - смывы на БГКП с объектов внешней среды на пищеблоке; № 2995 от 12.02.2020г., № 2997 от 12.02.2020г., № 2998 от 13.02.2020г. - пробы готовых блюд на микробиологические показатели; № 2998 от 13.02.2020г. - готовое кулинарное изделие на качество термической обработки; № 2999, № 3000, № 3001, № 3002, № 3003, № 3004, № 3005 от 13.02.2020г. - пробы готовых блюд на санитарно-химические показатели (калорийность обеда); № 3006 от 13.02.2020г. - проба продовольственного сырья (горбуши мороженой) на содержание солей тяжелых металлов; № п1163 от 10.02.2020г. - замеры искусственного освещения в учебных кабинетах №№ 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 15, 16, кабинете информатики, спортивном классе, медицинском блоке; № п1165 от 10.02.2020г. - измерения параметров микроклимата в учебных кабинетах №№ 2, 11, 14, 16; № п1166 от 10.02.2020г. - измерения напряженности электрического поля, плотности магнитного потока ЭМП в кабинете информатики.

экспертные заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ 501-ца, 502-ца, 497-ца, 498-ца от 20.02.2020г.

Подпись лица, проводившего проверку:

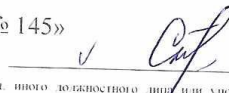
Главный специалист-эксперт отдела надзора
по гигиене детей и подростков



И.В.Мехоношина

С актом проверки ознакомлена, копию акта со всеми приложениями получила:

Директор МАОУ «Экономическая школа № 145»
г. Перми



А.Ю. Снигирева

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

«05» марта 2020 г.