

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 Удмуртской Республике  
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Воткинске, ул. Свердлова, 11

ТО Управления  
Роспотребнадзора по  
УР в г. Воткинске

(место составления акта)

« 25 » октября 2019 г.

(дата составления акта)

11 часов 00 минут

(время составления акта)

### АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Воткинске юридического лица

№172

«25» октября 2019г. по адресу: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мувырская средняя общеобразовательная школа» (Сокращенное наименование: МБОУ «Мувырская СОШ»), юридический и фактический адрес: 427078, УР, Шарканский район, д. Мувыр, ул. Молодежная, д. 14, ИНН/КПП 1822004120/ 182801001, ОГРН 1021801061930, ОКВЭД: основной - 85.14 Образование среднее общее, дополнительные- 85.11 Образование дошкольное, 85.12 Образование начальное общее, 85.13 Образование основное общее, 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых, 88.91 Предоставление услуг по дневному уходу за детьми, телефон 8 (34136) 3-54-89.

На основании: Распоряжения №1475 от 23.09.2019г. врио руководителя Управления Роспотребнадзора по УР Бельтюковой И.В. (явл документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Мувырская средняя общеобразовательная школа» (Сокращенное наименование: МБОУ «Мувырская СОШ»), юридический и фактический адрес: 427078, УР, Шарканский район, д. Мувыр, ул. Молодежная, д. 14, ИНН/КПП 1822004120/ 182801001, ОГРН 1021801061930, ОКВЭД: основной - 85.14 Образование среднее общее, дополнительные- 85.11 Образование дошкольное, 85.12 Образование начальное общее, 85.13 Образование основное общее, 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых, 88.91 Предоставление услуг по дневному уходу за детьми, телефон 8 (34136) 3-54-89.

Директор Ардашев Владимир Владимирович. (полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя, и (в случае, если имеется), отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

с 10 часов 30 минут по 14 часов 20 минут 01.10.2019г., продолжительность 03 час. 50 мин.

с 14 часов 10 минут по 14 часов 20 минут 03.10.2019г., продолжительность 00 час. 10 мин.

с 09 часов 30 минут по 09 часов 45 минут 07.10.2019г., продолжительность 00 час. 15 мин.

с 13 часов 00 минут по 17 часов 00 минут 21.10.2019г., продолжительность 04 час. 00 мин.

с 09 часов 00 минут по 12 часов 00 минут 22.10.2019г., продолжительность 03 час. 00 мин.

с 09 часов 00 минут по 11 часов 00 минут 25.10.2019г., продолжительность 02 час. 00 мин.

Общая продолжительность проверки: с 10 часов 30 минут 01.10.2019г. по 11 часов 00 минут 25.10.2019г. (Об рабочих дня, 13 часов 15 минут).

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Воткинске по адресу: г. Воткинск, ул. Свердлова, 11

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) Директор Ардашев Владимир Владимирович 24.09.2019г. в 14-00 часов (копия распоряжения №125-уч от 02.09.2019г. «О назначении на должность»).

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется  
Лицо (а), проводившее проверку: Главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г. Воткинске - Рублева Светлана Петровна - руководитель проверяющей группы.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Воткинске: Семенов Валерий Петрович- главный врач –врач по социальной гигиене и организации санэпидслужбы; Панкова Наталия Александровна- заместитель главного врача – врач по общей гигиене; Кречун Радий Иванович– Заведующий отделом обеспечения санитарно-гигиенического надзора – врач по общей гигиене; Захарова Екатерина Алексеевна - врач по общей гигиене; Осокина Лилия Сергеевна- врач по общей гигиене; Иванова Татьяна Сергеевна - помощник врача по общей гигиене; Опарина Лариса Владимировна - помощник врача по общей гигиене; Владимирова Ольга Николаевна - помощник врача по общей гигиене; Грачева Ирина Андреевна - помощник врача-эпидемиолога; Кожевникова Анна Михайловна-помощник врача-эпидемиолога;Зиновьева Елена Леонидовна - помощник врача-эпидемиолога; Небесихина Валентина Владимировна - помощник врача-эпидемиолога; Колосунина Ирина Николаевна -- и.о. зав. санитарно-гигиенической лаборатории - химик-эксперт; Главатских Алексей Владимирович – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям; Шилиева Лариса Семеновна – фельдшер-лаборант; Базуева Светлана Викторовна - фельдшер-лаборант; Шмыкова Мария Николаевна – фельдшер-лаборант; Дюпина Елена Александровна – помощник врача по общей гигиене; Кузнецова Ульяна Сергеевна - фельдшер-лаборант; Носикова Наталия Александровна – заведующий бактериологической лабораторией, врач-бактериолог; Дурышева Наталия Александровна – врач-бактериолог; Русанова Северина Алексеевна - фельдшер-лаборант; Волкова Наталья Владимировна - фельдшер-лаборант; Ромаш Маргарита Владимировна - фельдшер-лаборант; Ушакова Елена Владимировна - фельдшер-лаборант. (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ).

Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике»: Сюркаева Ирина Александровна- Зав. отделом обеспечения санитарно-гигиенического надзора, врач по общей гигиене; Бодрова Татьяна Николаевна- Зав. отделом лабораторного дела, врач-лаборант; Лебедева Марина Геннадьевна- Зав. лабораторией санитарно-гигиенической лаборатории; Газизуллина Оксана Анатольевна- Химик-эксперт; Гасникова Екатерина Владимировна- Химик-эксперт; Душутина Марина Владимировна- Химик-эксперт; Липатова Маргарита Александровна- Химик-эксперт; Орлова Наталья Сергеевна- Химик-эксперт; Перевощикова Ксения Евгеньевна- Химик-эксперт; Степанова Наталья Викторовна- Химик-эксперт; Шаймарданова Евгения Андреевна- Химик-эксперт; Аверкиев Александр Александрович- Химик-эксперт; Чучалина Мария Александровна- Химик-эксперт; Запольских Анастасия Николаевна- биолог, Люкина Анна Павловна- биолог, Марьина Лидия Ивановна- биолог, Плетнев Андрей Петрович- биолог, Садакова Вера Ивановна- биолог, Агадуллина Айгуль Альфредовна- Врач по СГЛИ, Курбатова Юлия Вячеславовна- Врач по СГЛИ, Широбокова Светлана Петровна- Врач, КукOLEVA Ольга Вячеславовна- врач-лаборант, Лаптева Людмила Александровна- врач-лаборант, Ночка Елена Георгиевна- врач-лаборант, Ускова Елена Георгиевна- фельдшер-лаборант, Черникова Ольга Викторовна- фельдшер-лаборант, Шишова Надежда Леонидовна- лаборант, Шулупова Людмила Анатольевна- лаборант, Зорина Светлана Витальевна-врач-лаборант, Пиминова Елена Сергеевна -врач-лаборант, Перевозчикова Людмила Аркадьевна -врач-лаборант, Рогова Ольга Ивановна-врач-лаборант, Ельцова Римма Борисовна -фельдшер-лаборант; Анненкова Лариса Геннадьевна- зав. лабораторией вирусных и особо опасных инфекций, Ванеева Светлана Владимировна- Врач-вирусолог, Самчук Гузаль Гилемзяновна- Врач-вирусолог, Анисимова Елена Никитична- фельдшер-лаборант, Васильева Альбина Вениаминовна- фельдшер-лаборант, Миронова Снежанна Геннальевна- фельдшер-лаборант, Шулупова Екатерина Михайловна- фельдшер-лаборант, Прозорова Наталья Александровна- биолог, Белых Анастасия Сергеевна - биолог, Китаева Татьяна Александровна- биолог, Мартынова Валентина Александровна- врач-бактериолог, Глухих Сима Рустам кызы- фельдшер-лаборант, Метелева Наталья Геннадьевна- фельдшер-лаборант, Трефилова Софья Андреевна- фельдшер-лаборант; Пономарева Лилия Илдаровна- зав. бактериологической лабораторией, Валеева Надежда Валентиновна- врач-бактериолог, Вертева Наталья Анатольевна - врач-бактериолог, Ермакова Светлана Валентиновна- врач-бактериолог, Кузнецова Лилия Леонидовна- врач-бактериолог, МалышакOVA Мария Аркадьевна- врач-бактериолог, Менабде Лиана Титевна- врач-бактериолог, Санько Елена Андреевна- врач-бактериолог, Ценева Таисия Ивановна- врач-бактериолог, Хикматуллина Гульшат Радиковна- Биолог, Цветкова Светлана Анатольевна- Биолог, Зяблицев Денис Владимирович- Биолог, Борисова Людмила Ивановна- фельдшер-лаборант, Девярых Виктория Александровна- фельдшер-лаборант, Степанов Николай Васильевич-фельдшер-лаборант, Трифонова Надежда Викторовна- фельдшер-лаборант, Чернова Лидия Григорьевна-фельдшер-лаборант, Шагалова Елена Евгеньевна- фельдшер-лаборант, Валеева Марина Юрьевна-лаборант, Горохова Ольга Анатольевна- лаборант, Секурова Наталья Геннадьевна- лаборант, Терентьева

Валентина Аркадьевна- лаборант, Горохова Алевтина Николаевна-техник; Небогатикова Татьяна Викторовна- Зав. лабораторией лабораторией измерения физических факторов, врач по общей гигиене, Вихарев Владимир Юрьевич- врач по общей гигиене, Обухова Светлана Анатольевна- эксперт-физик, Сарваров Айвар Ахметирович- инженер, Овчинникова Ольга Родионовна -инженер, Сахратов Адехам Гаделянович- инженер; Поляских Наталья Викторовна- заведующий отделом приема и выдачи протоколов, врач по гигиене питания, Возисова Екатерина Анатольевна – биолог, Кудрина Альбина Сафаргалиевна - врач по общей гигиене, Дубинина Татьяна Ивановна- помощник врача по общей гигиене, Касьянова Наталья Игоревна-техник, Панкратова Оксана Леонидовна-техник, Иванова Екатерина Анатольевна-техник (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г.(Орган инспекции). Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510616 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 18 мая 2015 г.(выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ) с целью отбора проб воды, продуктов, смывов и проведения лабораторно - инструментальных исследований.

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

При проведении проверки присутствовали:

Директор Ардашев Владимир Владимирович.

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

В ходе проведения проверки установлено:

МБОУ «Муырская СОШ» имеет санитарно- эпидемиологические заключение о соответствии требованиям санитарных правил и норм на образовательную деятельность. Здание двухэтажное, типовое, отдельно стоящее в кирпичном исполнении. По проекту учреждение рассчитано на 157 обучающихся, 15 воспитанников - 1 дошкольная группа; фактически обучается 78 человек с 1 по 11 классы и 23 дошкольника; организованы 2 дошкольные группы: младшая группа (3-4года) - 9 детей, старшая группа (4-7 лет) - 14 детей. Обучение осуществляется в одну смену, переуплотнения нет. Водоснабжение- централизованное холодное, горячее- от электроводонагревателей; канализация-выгреб, отопление – централизованное (газовое).

Сотрудников всего 48 человек.

#### **1 выявлены нарушения обязательных требований:**

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

п.4.28 –В туалетной девочек, в комнате гигиены частично от стен отходит покраска (фото №1,2), что не допускает проведения уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Согласно п.4.28. «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств».

п.4.29 – В переходе в санузелы пол выполнен из бетона, на пол постелен линолеум из нескольких полотен с дефектами и повреждениями, не плотно прилегает к полу, образуя щели, по периметру не достаёт по стены, что не, позволяет качественно провести влажную уборку (фото №3,4). Согласно п.4.29. «Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений».

п.5.8 - Кабинет химии демонстрационный стол не установлен на подиум (фото №5). Согласно п.5.8 «Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме».

п.6.1 – В спортивном зале ограждение отопительных приборов выполнено из древесно-стружечных плит (фото №6,7), что не допускается. Согласно п. 6.1. «Ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов не допускаются».

п.11.5- Не соблюдается кратность обследования детей на педикулез: согласно «журнала осмотра на чесотку и педикулез» осмотр обучающихся проводится только после каникул, ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) осмотр не проводится. Согласно п.11.5. «С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей».

п.11.8 – В учреждении всего сотрудников по списку 48 человек, представлено на проверку 47 личных медицинских книжек (далее: ЛМК). Согласно экспертного заключения №1821/3 от 15.10.2019г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Воткинске, в ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы ЛМК выявлены следующие нарушения: отсутствуют сведения о вакцинации против гепатита В у следующих сотрудников: Корепанова Г.В.,

Титова Г.В.; отсутствуют сведения о прохождении анализов на брюшной тиф и возбудителей кишечных инфекций при устройстве на работу у Ардашевой Н.А.; отсутствуют сведения о вакцинации против кори у Нурияхметова В.Г; отсутствуют сведения о вакцинации АДС-М у Хохряковой Е.С.; не представлена ЛМК Чазовой И.В., вследствие чего невозможно оценить полноту прохождения медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки с аттестацией и наличие профилактических прививок, что так же так же является нарушением Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ №302н от 12.04.2011 года «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Приказа МЗ РФ №125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Согласно п.11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Все работники общеобразовательной организации проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательной организации должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе».

п. 12.1- На территории общеобразовательной организации имеется строительный мусор (фото №8). Согласно п. 12.1. «Территория общеобразовательной организации должна содержаться в чистоте».

п. 12.3. п.12.6- В кабинетах химии, удмуртского языка и литературы используются столы ученические с неровной поверхностью и с нарушением краев столешниц, стулья негладкие, с нарушенной целостностью сидений и спинок (фото №9,10), в библиотеке -стол с неровными краями (фото №11), что не позволяет качественно проводить влажную уборку, в том числе генеральную с применением моющих и дезинфицирующих средств и способствует распространению инфекций. Согласно п.12.3 «Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств...», п.12.6. «Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательной организации и интерната при общеобразовательной организации проводится генеральная уборка».

п. 12.11- В помещении для уборочного инвентаря в наличии ведра, швабры, ветошь без маркировки, что может быть использовано не по назначению и способствует распространению инфекции (фото №12). Согласно 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».

п. 12.15-Отсутствуют специально выделенные ёмкости для обработки спортивного инвентаря. Спортивный «козёл» с нарушением целостности поверхности, что не позволяет обработку моющими средствами (фото №13). Согласно п.12.15. «Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами».

*(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).*

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

п.4.12-Допущены к использованию кухонная посуда деформированная (кастрюля с деформированным дном), кастрюля с поврежденной эмалью, алюминиевая чайная ложка (фото №14). Согласно п.4.12. «Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия».

п.5.10 -Не соблюдаются правила мытья столовой посуды: ополаскивание посуды в третьей секции ванны осуществляется не проточной водой с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, а тазу, установленной в моечной ванне (фото №15). Согласно п.5.10. «При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;».

п.6.5 – Примерное меню не согласовано Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по УР в г. Воткинске. Согласно п.6.5. «Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор».

п.14.12- За 2018 г. не представлены (отсутствуют) результаты лабораторных исследований и испытаний готовой продукции и технологий их производства. В 2019г. производственный контроль проводился 1 раз 03.04.2019г. (лабораторные исследования воды водопроводной и готовых блюд на микробиологические показатели, обед на калорийность), что подтверждается представленными протоколами №691 от 09.04.19г, №692\1-692\3 от 10.04.19г., №692\1-692\4 от 16.04.19г., экспертным заключением №201\3 от 22.04.19г. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований юридическим лицом в программе производственного контроля не установлен, отсутствует. Согласно п.14.12. «Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил)».

(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

п.3.6. п.3.12 – На территории дошкольной организации отсутствует физкультурная площадка, отсутствует оборудование на игровой площадке младшей группы (фото №16,17). Согласно п.3.6. «Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 кв. м на 1 ребенка для детей младенческого и раннего возраста (до 3-х лет) и не менее 9,0 кв. м на 1 ребенка дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)) и физкультурную площадку (одну или несколько)», п.3.12 «Игровые и физкультурные площадки для детей оборудуются с учетом их росто-возрастных особенностей».

п.3.10.1 – На территории групповой площадки младшей группы высота ограждения теневого навеса менее 1,5 м. (фото №18). Согласно п. 3.10.1. «Теневые навесы для детей младенческого и раннего возраста и дошкольного возраста в I, II, III климатических районах ограждаются с трех сторон, высота ограждения должна быть не менее 1,5 м».

п.3.15 -Документы, подтверждающие соответствие песка в песочнице гигиеническим нормативам, не представлены. Согласно п.3.15 «Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно – химическим, радиологическим показателям».

п.4.4–В помещениях дошкольного учреждения отсутствует музыкальный (физкультурный) зал, недостаточен набор помещений для двух групповых ячеек: для младшей и старшей групп используется общий санузел (туалетная и умывальная), буфетная, помещение для хранения уборочного инвентаря. Санитарно- эпидемиологическое заключение №18.24.04.000.М.000076.04.10 от 05.04.2010г. о соответствии государственным санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам выдано на основании экспертного заключения №120/д от 02.04.2010г, акта санитарно- эпидемиологического обследования от 02.04.2010г., выданных филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в УР в г. Воткинске». Согласно акта санитарно- эпидемиологического обследования от 02.04.2010г., проектная мощность учреждения на 1 группу в 15 мест, наличие музыкального (спортивного) зала. Музыкальный (спортивный) зал переоборудован под групповую (спальню) младшей группы. Документов, подтверждающих соответствие учреждения санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам на две группы, не представлено, что так же является нарушением п.1.6 СанПиН 2.4.1.3049-13. Согласно п.4.4. «При проектировании дошкольных образовательных организаций предусматривается следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала. В существующих зданиях дошкольных образовательных организаций допускается переоборудование помещений физкультурного или музыкального залов подгрупповые ячейки при условии наличия одного из них для проведения в нем музыкальных и физкультурных занятий»; п.1.6 «Функционирование дошкольных образовательных организаций, реализующих основную образовательную программу, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный

Приложение 2 12

проектная мощность

санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности».

п.4.9, п.4.11, п.6.21 - В учреждении отсутствует принцип групповой изоляции, поскольку для двух групп используется одна туалетная, в умывальной зоне которой установлены ячейки для полотенец обеих групп и ячейки для горшков для детей младшей группы (фото №19); используется одно помещение буфетной для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, оборудованная тремя моечными ваннами (фото №20); одно помещение для хранения уборочного инвентаря, в которой совместно хранится уборочный инвентарь для двух групп (фото №21). В случае возникновения карантина по инфекционному заболеванию в одной из групп, данный факт **создаёт условия для распространения инфекции** не только в одной группе, но и в другой группе, поскольку дети контактируют между собой в туалетной, мытье посуды в буфетной осуществляется в одних и тех же моечных ваннах по очереди, происходит контакт уборочного инвентаря. Согласно п. 4.9 «Объемно-планировочные решения помещений дошкольных образовательных организаций должны обеспечивать условия для соблюдения принципа групповой изоляции». Согласно п. 4.11 «В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной)». Согласно п.6.21 «В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей. Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат».

п.5.1 - В буфетной стена под моечными ваннами не гладкая, отверстие по ходу канализационной трубы (фото №22). Согласно п.5.1. «Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию».

п.5.5 - В тамбуре раздевальной линолеум на полу с дефектами, не плотно прилегает полу, образуя щели, что не допускает качественного проведения влажной уборки, вследствие чего пыль и мусор на полу под линолеумом (фото №23). Согласно п.5.5. «Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов».

п.6.13 - В младшей и старшей группах расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход детей между кроватями: в групповой младшей группы выдвижные кровати расставлены вплотную друг к другу, в спальне старшей группы - попарно друг к другу (фото №24,25). Согласно п.6.13 «Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами».

п.6.16, п. 6.16.2, п. 6.16.3 - В учреждении используется одна туалетная для двух групп, где имеются 2 кабинки для мальчиков и девочек по 2 унитаза, которые используются детьми старшей группы (фото №26), в умывальной зоне установлены 4 раковины для мытья рук по 2 раковины на каждую группу, ячейки с горшками для детей младшей группы, 1 душевой поддон, ножные и ручные полотенца для обеих групп (фото №19, №27). Раковины для сотрудников в данном туалете отсутствуют. Таким образом, так же недостаточно санитарно-технического оборудования в туалетной. Согласно п. 6.16. «Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы», п. 6.16.2. «В туалетной младшей дошкольной и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза», п.6.16.3. «В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей».

п.7.3 - Световые проемы в игровых не оборудованы солнцезащитными устройствами (фото №28,29). Согласно п.7.3. «Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами».

п.7.10 - В туалетной детей лампа накаливания не имеет защитную арматуру (фото №30). Согласно п.7.10. «Осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь защитную светорассеивающую арматуру».

п.17.6 - В младшей группе используются кровати, не имеющие гладкую поверхность, их поверхности с трещинами, расщелинами (фото №31), что не позволяет качественно провести уборку, в том числе генеральную с применением моющих и дезинфицирующих средств. Согласно п.17.6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств.

(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 изменения и дополнения №1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (приложение) п.4.2, таблица 2: фактические значения общей искусственной освещенности, измеренные в 8 кабинетах МБОУ «Мувырская СОШ», ниже гигиенического норматива: кабинет №103 1 класс 266±25лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №102/1 2-3 класс 239±22лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №102/2 4 класс 141±13лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №210 химии и биологии 259±24лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №212 домоводства 192±18лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №204 удмуртского языка и литературы 232±21лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №212 домоводства 192±18лк (гигиенический норматив 300 лк), кабинет №206 информатики 258±24лк (гигиенический норматив 300 лк), что подтверждается протоколом измерения искусственной освещенности №1910216-О от 10.10.2019г., экспертным заключением №1820/3 от 14.10.2019г., выданными филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г. Воткинске (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ), что так же является нарушением п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях». Согласно п.7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске 300 - 500 лк, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк. При использовании компьютерной техники и необходимости сочетать восприятие информации с экраном и ведение записи в тетради - освещенность на столах обучающихся должна быть не ниже 300 лк.»

(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»: п.3.3, п.3.8., п.3.17 –В 2018г. дератизационные мероприятия в учреждении не проводились, подтверждающая документация не представлена, отсутствует; в 2019г. дератизация проведена 1 раз 10.06.2019г., что подтверждается представленными актом обследования объекта на наличие грызунов от 10.06.19г., наряд справкой на произведенную работу АНО «Центр гигиены» г. Воткинска, но контроль эффективности истребительных мероприятий через 30 дней после ее окончания не проведен, документы не представлены. Мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов в помещения МБОУ «Мувырская СОШ» своевременно не проводятся: отверстия в полу в кабинетах 4 класса, физики, химии, в спортзале и инвентарной спортзала, отверстие в стене в переходе в санузлы (фото №32,33,34,35,36,37), отверстия в стене и на потолке в овощном цехе пищеблока (фото №38), отверстие в полу групповой младшей группы (фото №39), что не препятствует проникновению грызунов в помещения и не обеспечивает грызунонепроницаемость помещений. Согласно п.3.3 «Юридические лица и индивидуальные предприниматели должны обеспечивать:- регулярное обследование и оценку состояния объектов с целью учета численности грызунов, определения заселенности объектов и территории грызунами, их технического и санитарного состояния;- определение объемов дератизации (площадь строения и территории);- проведение дератизационных мероприятий на эксплуатируемых объектах, в том числе:- профилактические мероприятия, предупреждающие заселение объектов грызунами;- дератизационные мероприятия в жилых зданиях, помещениях, сооружениях, балансодержателями которых они являются, и на прилегающей к ним территории;- мероприятия по истреблению грызунов с использованием физических, химических и биологических методов с учетом контроля эффективности»; п.3.8 «Инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов включают: - проведение мероприятий по ликвидации нор грызунов, устранению трещин (отверстий) в фундаменте, полах, стенах, потолках»; п.3.17. «Контроль эффективности истребительных мероприятий осуществляют на основании учетов численности грызунов в объектах или на территории до начала обработки и через 30 дней после ее окончания».

(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).

-СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»: п.4.1.5- В моечной кухонной посуды пищеблока на ёмкости с дезинфицирующим средством «Пноржавель» отсутствует надпись с указанием назначения, даты приготовления, предельного срока годности (фото №40). Согласно п.4.1.5. «Ёмкости с дезинфицирующими, моющими и стерилизующими средствами должны иметь четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности».

(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»:

п.1.5, п.2.7 - В 2018г.г. производственный контроль посредством проведения лабораторных исследований и испытаний готовой продукции и технологии их производства не осуществлялся, результаты не представлены, отсутствуют. Согласно 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: разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению; 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». Согласно 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».

п.2.4—Ослаблен визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил. Согласно п.2.4 «Производственный контроль включает: з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений».

*(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).*

Тем самым нарушается **Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** (с изменениями и дополнениями) в части ст.11, ст.17, ст.24, ст.28, ст. 32, ст.34, ст.35;

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

В Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Мувырская средняя общеобразовательная школа» для хозяйственно-питьевых целей, в том числе для приготовления пищи, для мытья кухонной и столовой посуды, для соблюдения правил личной гигиены используется вода водопроводная не отвечающая требованиям безопасности на питьевую воду, что представляет угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Так, в период с 01.10.2019г. по 03.10.2019г. проведен двукратный отбор проб воды водопроводной, используемой для хозяйственно-питьевых целей в МБОУ «Мувырская СОШ», расположенном по адресу: 427078, УР, Шарканский район, д. Мувыр, ул. Молодежная, д. 14, при этом в пробах воды обнаружено микробное загрязнение, представляющее угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний:

01.10.2019г. проведен первичный отбор воды водопроводной, используемой для хозяйственно-питьевых целей в МБОУ «Мувырская СОШ»: вода питьевая- централизованное водоснабжение: вода ХВС, пищеблок, водозаборный кран и вода ХВС, питьевой фонтанчик. При анализе протоколов лабораторных исследований по результатам лабораторных исследований воды водопроводной питьевой холодной централизованного водоснабжения, установлено:

- в пробе (образце) воды питьевой – централизованное водоснабжение: вода холодного водоснабжения, пищеблок, водозаборный кран (код пробы 1219204121) обнаружены общие колиформные бактерии-результат исследований 5,7 КОЕ в 100мл (гигиенический норматив: не допускается в 100 мл), что не соответствует требованиям табл.1, 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», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26.09.2001г., (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01) по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №2041/1 от 03.10.2019г., экспертным заключением №1790/3 от 08.10.2019г, выданных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Воткинске (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от



30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ).

- в пробе (образце) воды питьевой – централизованное водоснабжение: вода холодного водоснабжения, питьевой фонтанчик (код пробы 0219204122) обнаружены общие колиформные бактерии- результат исследований 5,3 КОЕ в 100мл (гигиенический норматив: не допускается в 100 мл), что не соответствует требованиям табл.1, 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», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26.09.2001г., по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №2041/2 от 03.10.2019г., экспертным заключением №1791/3 от 08.10.2019г, выданных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Воткинске (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ).

После обнаружения в воде питьевой водопроводной общих колиформных бактерий в соответствии с п. 3.3.2 СанПиН 2.1.4.1074-01 проведено их определение в повторно отобранных в экстренном порядке пробах воды. Повторно исследованы пробы воды питьевой –централизованное водоснабжение: вода ХВС, пищеблок, водозаборный кран (код пробы 1219205721) и вода ХВС, питьевой фонтанчик (код пробы 12192025722). При анализе протоколов лабораторных исследований по результатам лабораторных исследований повторно отобранных 03.10.2019г. проб, установлено:

- в пробе (образце) воды питьевой – централизованное водоснабжение: вода холодного водоснабжения, пищеблок, водозаборный кран (код пробы 1219205721) обнаружены общие колиформные бактерии- результат исследований 1 КОЕ в 100мл (гигиенический норматив: не допускается в 100 мл), что не соответствует требованиям табл.1, 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 микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №2057/1 от 08.10.2019г, экспертным заключением №1790/3 от 08.10.2019г, выданных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Воткинске (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ).

- в пробе (образце) воды питьевой – централизованное водоснабжение: вода холодного водоснабжения, питьевой фонтанчик (код пробы 1219205722) обнаружены общие колиформные бактерии- результат исследований 3,3 КОЕ в 100мл (гигиенический норматив: не допускается в 100 мл), что не соответствует требованиям табл.1, 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 микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №2057/2 от 08.10.2019г., экспертным заключением №1791/3 от 08.10.2019г, выданных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Воткинске (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ).

**Данный факт является нарушением требований:**

- пункта 3.1 СанПиН 2.1.4.1074-01, согласно которому питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

- пункта 3.2 СанПиН 2.1.4.1074-01, согласно которому качество питьевой воды должно соответствовать гигиеническим нормативам перед ее поступлением в распределительную сеть, а также в точках водоразбора наружной и внутренней водопроводной сети.

- пункта 3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01, согласно которому безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении определяется ее соответствием нормативам по микробиологическим и паразитологическим показателям, представленным в таблице 1. В таблице 1 к СанПиН 2.1.4.1074-01 установлены

микробиологические нормативы безопасности воды по общим колиформным бактериям (ОКБ) – в норме не допускается наличие ОКБ в 100 мл.

**п.4.1, п.4.5 СанПиН 2.1.4.1074-01:** Производственный контроль качества питьевой воды в распределительной водопроводной сети регулярно не проводится, однократно 03.04.2019г. проведено исследование воды из водозаборного крана на пищеблоке, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №691 от 09.04.2019г., экспертным заключением №201/3 от 22.04.19г.

Согласно п.4.1 « В соответствии с Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" за качеством питьевой воды должен осуществляться государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль», п.4.5.»Производственный контроль качества питьевой воды в распределительной водопроводной сети проводится по микробиологическим и органолептическим показателям с частотой, указанной в таблице 8».

Количество обслуживаемого населения, тыс. человек	Количество проб в месяц
до 10	2

Тем самым нарушаются требования:

- пункта 8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (далее – СанПиН 2.4.2.2821-10), согласно которому Общеобразовательные организации обеспечивают водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.

- пункта 9.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), согласно которому Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

- пункта 6.1 СП 3.1/3.2.3146-13 «Санитарно – эпидемиологических правил «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. СП 3.1/3.2.3146-13», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.12.2013г. № 65 (далее - СП 3.1/3.2.3146-13), согласно которому в образовательных и оздоровительных организациях, осуществляющих воспитание и обучение детей и подростков, должны обеспечиваться условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

- статьи 29 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (далее – Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ), согласно которой в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан (**часть 1**); санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в обязательном порядке гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, а также в случаях, предусмотренных пунктом 2 статьи 50 настоящего Федерального закона (**часть 3**).

- статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, согласно которой в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

- статьи 19 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к хозяйственно-питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению: -Питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу,- юридические лица, осуществляющие эксплуатацию централизованных систем питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, обязаны обеспечить соответствие качества питьевой воды санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Согласно требованиям **пункта 1.1 СанПиН 2.4.2.2821-10**, настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы направлены на охрану здоровья обучающихся при осуществлении деятельности по их обучению и воспитанию в общеобразовательных организациях.

Согласно требованиям **пункта 1.2 СанПиН 2.4.2.2821-10**, настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к: - водоснабжению и канализации,

Согласно требованиям **пункта 1.4 СанПиН 2.4.2.2821-10**, настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией общеобразовательных организаций, воспитанием и обучением обучающихся.

Согласно требованиям **пункта 1.1 СанПиН 2.4.1.3049-13**, настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности, а также при осуществлении деятельности по уходу и присмотру в дошкольных группах, размещенных во встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам зданиях (помещениях) и зданиях административного общественного назначения (кроме административных зданий промышленных предприятий), независимо от вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

Согласно требованиям **пункта 1.2 СанПиН 2.4.1.3049-13**, настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к: - водоснабжению и канализации,

Согласно требованиям **пункта 1.4 СанПиН 2.4.1.3049-13**, настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией объектов дошкольных образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность, а также на дошкольные образовательные организации, осуществляющие услуги по развитию детей и дошкольные группы по уходу и присмотру (далее - дошкольные образовательные организации).

**Использование в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Мувырская средняя общеобразовательная школа» опасной в эпидемическом отношении питьевой воды, в том числе для приготовления пищи, мытья кухонной и столовой посуды, проведения всех видов влажной уборки, обеспечения правил личной гигиены детей и сотрудников, создает угрозу здоровью детей и сотрудников и угрозу возникновения и распространения инфекционных болезней (в том числе острой кишечной инфекции, дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, вирусного гепатита А).**

Согласно требованиям **статьи 1 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ** факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и (или) на состояние здоровья будущих поколений; **санитарно-эпидемиологические требования** - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами;

*(Ответственный – юридическое лицо МБОУ «Мувырская СОШ»).*

Установленные факты свидетельствуют о том, что юридическим лицом Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Мувырская средняя общеобразовательная школа», не были своевременно приняты все зависящие от него меры по соблюдению требований санитарных правил к питьевой воде и обеспечению доброкачественной питьевой водой МБОУ «Мувырская СОШ», расположенном по адресу: 427078, УР, Шарканский район, д. Мувыр, ул. Молодежная, д. 14.

Тем самым, юридическим лицом Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Мувырская средняя общеобразовательная школа», нарушены **Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** (с изменениями и

дополнениями) в части ст.11, ст.19, ст.28, ст.29; 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 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

На пищеблоке Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Мувырская средняя общеобразовательная школа» допущен выпуск пищевой продукции, не соответствующей требованиям раздела 1.8 «Другие продукты» табл.1 прил.2, п.2 ст.7 глава 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а именно: при анализе протокола лабораторных исследований готовой продукции №2043/1 от 08.10.2019г. установлено, что в пробе (образце) винегрет овощной заправленный (код пробы 12192043101) даты изготовления 01.10.2019г. выявлено превышение гигиенического норматива установленными требованиями раздела 1.8 «Другие продукты» табл.1 прил.2, п.2 ст.7 глава 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателю: БГКП (колиформы) – результат: обнаружено в 0,1г. (при гигиеническом нормативе: не допускается в 0,1г.), что подтверждается протоколом лабораторных исследований №2043/1 от 08.10.2019г., экспертным заключением №1783/3 от 08.10.19г., выданными филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г. Воткинске (Аттестат аккредитации № RA.RU.710049 от 30.04.2015г. (Орган инспекции). Аттестат аккредитации №RA.RU.21HA63 выдан 14 февраля 2018г., дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 29 января 2018г. (выдан федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ).

В нарушение ст.10 п.1, п.3 подп.1, 2, 11 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а так же СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

п.4.10, п.8.6 – При наличии ванны для вторичной обработки овощей в горячем цехе, для вторичной обработки овощей используется моечная ванна для первичной обработки овощей в овощном цехе, где так же вывешена инструкция по обработке овощей (фото №41), что свидетельствует об использовании производственной (моечной) ванны не по назначению и, о возможном контакте сырой и готовой продукции. Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.10. «Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда», п.8.6. «Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению».

п.5.2, п.5.18-В овощном цехе пищеблока используется скамейка с нарушением целостности поверхности, что не позволяет его содержать в чистоте (фото №42). Согласно п. 5.2. «Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте», п.5.18 «Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией».

п.14.6- Снижен бракераж готовой кулинарной продукции: так, согласно «журнала бракеража готовой кулинарной продукции» степень готовности блюда, кулинарного изделия не оценивается, записи отсутствуют (фото №43). Согласно п.14.6 «Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков».

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ст.10 п.1 «Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким

образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»; п.3 Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Нарушения условий приготовления блюд, возможно, создало условия для производства продукции, не соответствующей требованиям технического регламента по показателям безопасности и создает угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, что может привести к массовым инфекционным заболеваниям и пищевым отравлениям среди детей и сотрудников Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Мувырская средняя общеобразовательная школа».

*(Ответственная – шеф-повар Федорова Тамара Евгеньевна)*

Таким образом, шеф-повар столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Мувырская средняя общеобразовательная школа», Федорова Тамара Евгеньевна, допустила нарушения обязательных требований технического регламента при производстве пищевых продуктов и создала угрозу причинения вреда жизни или здоровью детей и сотрудников МБОУ «Мувырская СОШ».

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

На пищеблоке Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Мувырская средняя общеобразовательная школа» допущены нарушения требований технических регламентов при обороте пищевых продуктов, а именно допущены к приемке:

- Огурцы с зеленью в заливке, изготовитель АО Райпищекombинат «Московский», юр.адрес: РФ, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Бабушкина, 7, адрес производства: РФ, Ставропольский край, Мостовской район, П.Г.Т. Московской, ул. Строителей,1, дата изготовления 25.06.2019г., масса нетто 3000г. с отсутствием сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продукции (без декларации о соответствии) (в наличии на момент проверки 3 банки.) (фото №44), что так же не обеспечивает прослеживаемость продукции и является нарушением статьи 5 п.3, п.4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.7.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- Макароны изделия «Мелкий рожок» группа В высший сорт, изготовитель ЗАО «Магнитогорский комбинат хлебопродуктов- «СИТНО», место нахождения: РФ, Челябинская область, ул. Лазника, д.30, срок годности 24 месяца, с трудно читаемой маркировкой, надписи не контрастны фону, на который нанесена маркировка, с нечитаемой датой изготовления (в наличии на момент проверки 20 кг.) (фото №45), что является нарушением статьи ст.4 ч.4.12 п.1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ст.5п.4, ст.17 п.7, ст.17 п.12, ст.39 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.7.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

*Указанные продукты сняты с реализации, акт о снятии с реализации от 01.10.2019г. №56 представлен в ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г. Воткинске (Вх. №2874 от 02.10.2019г.).*

Согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ст.4 ч.4.12 п.1 «Маркировка пищевой продукции, предусмотренная пунктом 1 части 4.1 и пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения».

Согласно Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» статьи 5 п.3 «Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции»; статьи 5 п.4. «Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза», ст.17 п.7. «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем», ст.17 п.12. «При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем»; статьи 39 «Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.26 «Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции»; п.8.29 «В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов».

Согласно п.7.7 СП 2.3.6.1079-01 «Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре».

Выявлены нарушения в ведении документации на пищеблоке: согласно «журнала скоропортящиеся продукты» 30.09.2019г. принята сметана в количестве 1,25кг. сроком годности до 01.10.2019г. (фото №46), по товарной накладной №415 от 30.09.2019г., реестр документов, подтверждающих качество и безопасность товара указанной в товарной накладной от 30.09.2019г.) – поставщик ИП Нарина Оксана Анатольевна, ИНН 182200566591, свидетельство 18 00338918 от 06.08.2015г., 427054, УР, Шарканский район, д.Ляльшур, ул. Родниковая, д.3а, поставлена сметана с м.д.ж 20% п/пак. 250\*40 (Сухарев), согласно реестра документов, подтверждающих качество и безопасность товара указанной в товарной накладной № И0000514990 от 29.09.2019г., представленных ИП Нарина Оксана Анатольевна, ею получена сметана с м.д.ж 20% ТМ для всей семьи, Пэп, 0,25кг; фактически же выявлено, что в наличии на момент проверки имеется сметана с м.д.ж 20% для всей семьи по 250г, дата изготовления 28.09.2019г.; срок годности 08.10.2019г. (фото №47), что свидетельствует о снижении контроля за поступающей продукцией и не обеспечивается прослеживаемость пищевой продукции (сметаны для всей семьи) находящейся в использовании в МБОУ «Мувырская СОШ», т.е. невозможно установить документально последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции от производителя до конечного собственника, что свидетельствует о нарушении статьи 5 п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которой «Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции». Согласно определению ТР ТС 021/2011 статья 4 прослеживаемость пищевой продукции – возможность документально (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и(или) продовольственного (пищевого) сырья; нарушении статьи 19.п.2. Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», согласно

которого «Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны соблюдать требования нормативных документов к условиям хранения и перевозок пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями в товарно-сопроводительных документах»; нарушение п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого «Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил)».

*(Ответственная за выявленные нарушения – шеф-повар Федорова Тамара Евгеньевна).*

Таким образом, шеф-повар пищеблока МБОУ «Мувырская СОШ», Федорова Тамара Евгеньевна, допустила к приемке, хранению, реализации пищевые продукты с нарушениями требований технических регламентов.

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

При проведении проверки проводилась фотосъемка фотоаппаратом SONY Cyber-shot DSC-W530 серийный №1169057: фототаблицы №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15, №16, №17, №18, №19, №20, №21, №22, №23, №24, №25, №26, №27, №28, №29, №30, №31, №32, №33, №34, №35, №36, №37, №38, №39, №40, №41, №42, №43, №44, №45, №46, №47.

Оказание медицинской помощи обучающимся осуществляется Бюджетным учреждением здравоохранения Удмуртской Республики «Шарканская районная больница Министерства здравоохранения Удмуртской Республики» по договору №13\19 от 09.01.2019г по оказанию первичной медико-санитарной помощи несовершеннолетним. На момент проверки медобслуживание организовано фельдшером Мувырского ФАП.

**2** Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

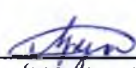
**3** выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):-

**4** нарушений не выявлено:

Федеральный закон № 184 от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями); Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями), Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств". Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Федеральный закон №15 от 23.02.2013 года «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Приказа Минздрава России от 12.05.2014г. №214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения». СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электроно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», 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 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; Приказа Министерства Здравоохранения РФ №229 от 29.06.2000 года «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»; Постановление Правительства РФ от 03.09.2010г № 681 «Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки).

  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

1. Распоряжение о проведении плановой выездной проверки юридического лица №1475 от 23.09.2019г.
2. Копии акта отбора проб воды №2041 от 01.10.19г., №2057 от 03.10.19г., №7338 от 07.10.19г., акта отбора проб пищевых продуктов и продовольственного сырья №2043 от 01.10.2019г., акта проб смывов №2042 от 01.10.19г., выданные ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Воткинске.
3. Протокола измерения искусственной освещенности №19102016-О от 10.10.19г., интенсивности ЭМП №1910051-Э от 10.10.19г., протокола лабораторных исследований воды питьевой №2041/1 от 03.10.19г., №2041/2 от 03.10.2019г., №2057/1 от 08.10.19г., №2057/2 от 08.10.19г., №7338 от 14.10.19г.; протокола исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов №2043/1 от 08.10.2019г., 2043/2-2043/4, 2043/6 от 08.10.19г., №2043/7 от 08.10.19г., №2043/8 от 08.10.19г., №2043/9 от 08.10.19г., №2043/10 от 08.10.19г., №2043/1-2043/5 от 08.10.19г., смывов на жизнеспособные яйца гельминтов цистов патогенных простейших №2042/1 от 08.10.19г., смывов на иерсинии №2042/2 от 16.10.19г., №2050/2 от 16.10.19г.; экспертные заключения №1783/3, №1790/3, №1791/3 от 08.10.2019г., 1820/3 от 14.10.19г., 1821/3 от 15.10.19г.
4. Материалы фотосъемки от 01.10.2019г., проведенные в ходе плановой выездной проверки, выполненные цифровым фотоаппаратом SONY Cyber-shot DSC-W530 серийный №1169057: фототаблицы №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14, №15, №16, №17, №18, №19, №20, №21, №22, №23, №24, №25, №26, №27, №28, №29, №30, №31, №32, №33, №34, №35, №36, №37, №38, №39, №40, №41, №42, №43, №44, №45, №46, №47 в 1 экз.; копии: «журнала осмотра на чесотку и педикулез», программы производственного контроля, договора №229 об оказании услуг без баты от 2019г., акта обследования объекта на наличие грызунов от 10.06.19г., наряд справки на произведенную работу АНО «Центр гигиены» г. Воткинска, санитарно-эпидемиологического заключения №18.24.04.000.М.000076.04.10 от 05.04.2010г., экспертного заключения №120/д от 02.04.2010г, акта санитарно-эпидемиологического обследования от 02.04.2010г., примерного меню, Акт о снятии с реализации Иск. №56 от 01.10.2019г. (Вх. №2874 от 02.10.2019г.), товарной накладной №415 от 30.09.2019г., реестра документов, подтверждающих качество и безопасность товара указанной в товарной накладной от 30.09.2019г., реестра документов, подтверждающих качество и безопасность товара указанной в товарной накладной № И0000514990 от 29.09.2019г.
5. Копия распоряжения №125-уч от 02.09.2019г. «О назначении на должность», копия должностной инструкции директора от 01.10.2014г., копия приказа №07/К-2 от 12.04.2011г., копия должностной инструкции шеф-повара от 01.09.2018г.
6. Предписание №295 от 01.10.2019г.
7. Предписание №319 от 25.10.2019г.
8. Предписание №320 от 25.10.2019г..
9. Предписание №321 от 25.10.2019г.
10. Предписание №322 от 25.10.2019г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт ТО  
Управления Роспотребнадзора  
по УР в г. Воткинске

  
Рублева С.П.

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

Директор Ардашев Владимир Владимирович

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

« 25 » 10 2019г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)