

место составления акта  
Северный ТО г.Березовский, ул. Гагарина 6А

### АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский,  
городе Верхняя Пышма

юридического лица, индивидуального предпринимателя

11.11.2013 г. 14 час. 40 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-10/22622 от 11.10.2013 г.

Заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области, О.В.Диконской

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Государственного казенного специального (коррекционного) образовательного учреждения Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат",  
Свердловская область, г. Березовский, п. Монетный, ул. Кирова, 2

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование Ю.Л, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса ( место проведения проверки):

Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат"  
Свердловская область, г. Березовский, п. Монетный, ул. Кирова, 2

Дата и время проведения выездной проверки:

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1	06.11.2013 г.	С 10.00 до 12.00	2ч00мин	Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат", Свердловская область, г. Березовский, п. Монетный, ул. Кирова, 2

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней/ 2 ч.

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

Директор «Березовская СКОШИ» Опарина Татьяна Юрьевна

фамилия, имя, отчество, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку

Толстова Ольга Николаевна

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

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

При проведении проверки присутствовали:

Директор «Березовская СКОШИ» Опарина Татьяна Юрьевна

При проведении проверки

Фотосъемка не осуществлялась

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат"
2.	адрес	Свердловская область, г. Берёзовский, п. Монетный, ул. Кирова, 2
3.	дата регистрации	05.02.1999г.
4.	ИНН	6604009092
5.	ОКПО	50318084
6.	ОГРН	1026600667741
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	Есть
10.	ОКВЭД	80.21.2
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Опарина Татьяна Юрьевна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8 (34369) 3-40-79

Данные по объекту

1.	наименование	Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат"					
2.	адрес	Свердловская область, г. Берёзовский, п. Монетный, ул. Кирова, 2					
3.	ОКВЭД	80.21.2					
4.	наличие ППК	есть					
5.	наличие ИИИ	нет					
6.	руководитель: ФИО, должность	Опарина Татьяна Юрьевна, директор					
7.	телефон, факс, e-mail	8 (34369) 3-40-79					
8.	контактная информация						
9.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
все жители		64	0	102	0	0	0
женщины		57	0	0	0	0	0
дети до 14 лет		0	0	84	0	0	0
подростки 15-17 лет		0	0	18	0	0	0
население трудоспос.возр.		36	0	0	0	0	0
иностранцы граждане	0	0	0	0	0	0	

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	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	наличие НД, 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.7., 2.7.1., 2.7.2., 2.7.3., 3.1., 3.2., 3.3., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.5., 3.5.1., 3.6., 3.6.1., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.9.
2.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.	1.3., 2.1., 2.2., 2.5., 3.1., 3.5., 4.1., 4.4., 6.12.
3.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и	наличие НД, 1.5., 2.1.1., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.9., 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 3.1.3., 3.1.5., 3.1.8., 3.2.1., 3.2.2., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.3.6., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6.

	общественных зданий.	
4.	СП № 4076-86 6 марта 1986 г. Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима специальных общеобразовательных школ-интернатов для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии	Наличие НД, 1, 2, 3, 4, 5, 6.
5.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	наличие НД, 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 2.24., 2.25., 2.26., 2.28., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.7., 3.8., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18., 3.19., 3.20., 3.21., 3.22., 3.23., 3.24., 3.25., 3.26., 3.27., 3.28., 3.29., 3.30., 3.32., 3.33., 3.34., 3.35., 3.37., 3.38., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6.
6.	СП 3.1/3.2.1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	2.5., 2.6., 2.7., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 6.0., 7.1., 7.2., 7.4., 7.5., 7.6., 8.1., 8.2., 9.1., 9.2., 10.1., 10.2., 11.1., 11.2., 11.4., 12.1., 12.3., 12.4., 12.6., 13.3., 14.1., 14.3., 17.1., 17.2., 17.3., 18.1., 18.3., 18.4., 18.5., 18.6., 18.7., 18.8., 18.9., 18.10., 19.1., 19.2., 20.1., 20.2., 20.3., 20.4.
7.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	наличие НД, 1.5, 1.5.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 5.1.
8.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13
9.	СП 3.1.1.1117-02 Профилактика острых кишечных инфекций.	2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.4., 3.5., 3.6.1., 3.6.2., 3.6.3., 4.1., 4.2., 4.3.1., 4.3.2., 4.3.3., 4.4., 4.5.1., 4.5.2., 4.6.1., 4.6.2., 4.6.3., 4.6.4., 4.6.5., 4.6.6., 4.7.1., 4.7.2., 4.7.3., 4.7.4., 4.7.5., 4.8.1., 4.8.2., 4.8.3., 4.8.4., 4.10., 4.11., 4.12.1., 4.12.2., 4.12.3., 4.12.4., 4.13.1., 4.13.2., 4.13.3., 4.13.5., 4.14., 4.15.1., 4.15.2., 4.15.3., 4.15.4., 4.15.5., 4.15.6., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4.
10.	СанПиН 3.2.1333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ.	3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 4.1.2., 4.1.6., 4.1.7., 4.10., 4.13., 5.1.
11.	СП 3.1.1295-03 Профилактика туберкулеза.	3.6., 4.1.
12.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	наличие НД, 5.3., 5.4., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10.
13.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	наличие НД, 1.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.20., 6.21., 6.22., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 7.10., 7.11., 7.12., 7.13., 7.14., 7.15., 7.16., 7.17., 7.18., 7.19., 7.20., 7.21., 7.22., 7.23., 7.24., 7.25., 7.26., 7.27., 7.28., 7.29., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.4.16, 8.4.17, 8.4.18, 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.18., 8.19., 8.20., 8.21., 8.22., 8.23., 8.24., 8.25., 8.26., 8.27., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 9.9., 9.10., 9.11., 9.12., 9.13., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.19., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32.,

		10.33., 10.34., 10.35., 10.36., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 12.1., 12.2., 12.3., 13.1., 13.2., 13.3., 13.4., 13.5., 13.6., 13.7., 14.1., 14.2., 14.3., 14.4., 15.1., 16.1., 16.3., 16.4., 16.5., 16.6., 16.7., 16.8., 16.9., 16.10., 17.1., 17.2., 17.3., 17.4., 17.5., 17.6., 17.7., 17.8., 18.1.1, 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.2.1, 18.2.2, 18.2.3, 18.2.4, 18.3.1, 18.3.2, 18.3.3, 18.3.4, 18.3.5, 18.4.1, 18.4.2, 18.4.3, 18.4.4, 18.4.5, 18.4.6, 18.4.7, 18.4.8, 18.4.9, 18.4.10, 18.4.11, 18.4.12, 18.4.13, 18.4.14, 18.4.15, 18.4.19, 18.4.20, 18.5.1, 18.5.2, 18.5.3, 18.5.4, 18.5.6, 18.5.7, 18.5.8, 18.5.9, 18.5.10, 18.5.11, 18.5.12
14.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.1, 12.2
15.	СП 3.1.2.1108-02 Профилактика дифтерии.	8.1., 8.4.
16.	СП 3.1.2.1319-03 Профилактика гриппа.	10.1., 10.2.,
17.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	6.1, 6.2
18.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	6.1, 6.2
19.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	4.1.4., 4.1.5., 4.1.7., 4.1.8., 4.1.9.
20.	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	наличие НД, 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.7., 2.7.1., 2.7.2., 2.7.3., 3.1., 3.2., 3.3., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.5., 3.5.1., 3.6., 3.6.1., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.9.

#### Описательная часть

Обследование Государственного казенного специального (коррекционного) образовательного учреждения Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат", расположенного по адресу: Свердловская область, г. Берёзовский, п. Монетный, ул. Кирова, 2 проводилось 06.11.2013 г.

В ходе плановой выездной проверки установлено:

Здание школы-интернат кирпичное трехэтажное. Рассчитано на круглосуточное пребывание детей. Общеобразовательная и профессиональная подготовка проводится в сочетании с лечебно-восстановительными и оздоровительными мероприятиями.

Общая площадь - 4433.4 кв. м

Территория учреждения огорожена забором, высотой 1.6 метров.

Площадь земельного участка – 10232 кв.м., застроенная площадь – 1487,6 кв.м.

Учебно-опытная зона – 180 кв.м.

Спортивная зона – 600 кв.м.

Зона отдыха - 380 кв.м. Включает игровые площадки для активного и тихого отдыха.

Хозяйственная зона – 420 кв.м. Изолирована от других зон участка, размещается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный выезд на улицу. Сбор отходов учреждения осуществляется в контейнеры, расположенные на бетонированной площадке за забором учреждения.

Планировочное решение здания обеспечивает четкое деление здания на две функциональные группы помещений: учебную (2 этаж и часть первого) и жилую (третий этаж).

**На 1-ом этаже находятся следующие помещения и оборудование:**

1. административные помещения (кабинет директора, секретаря руководителя, бухгалтерия, кадрово-юридическая служба, кабинет ЗАХЧ).
2. столовая, выделенная в отдельный блок и имеющая отдельный выход на хозяйственную зону.
3. Помещения медицинского блока.
4. мастерские для трудового обучения.
5. прачечная
6. кастаньянная,
7. спортивный зал
8. раздевалка для воспитанников, раздевалка для сотрудников,
9. санитарная комната для хранения уборочного инвентаря;

#### Столовая

Питание детей осуществляется 5 раз в день. Меню имеет экспертное заключение № 02-10-12/183 от 15.10.2013 года и

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

Столовая включает в себя кухонный блок и обеденный зал (79,3 кв. м.)

Кухонный блок включает следующие производственные цеха:

- склад для хранения продуктов – 14,4 кв.м.
- мясорыбный цех – 7,2 кв.м.
- овощной цех – 7,6 кв.м.
- горячий цех – 30 кв.м.
- моечная столовой посуды – 15,2 кв.м.
- моечная для кухонной посуды – 7,9 кв.м.
- раздаточная зона – 2 кв.м.
- помещение для хранения уборочного инвентаря – 1,1 кв.м.
- туалет для сотрудников столовой – 2,4 кв.м;

Оборудование цехов:

- овощной цех
    1. производственные столы – 2 шт. (для первичной и вторичной обработке сырых овощей)
    2. овощерезательная машина – 1 шт.
    3. овощечистка – 1 шт.
    4. 2-хсекционная моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке – 1 шт.
    5. 2-хсекционная моечная ванна для первичной обработки овощей
    6. раковина для мытья рук – 1 шт.
    7. контрольные весы – 1 шт.
  - склад для продовольственного сырья
    1. подтоварники
    2. среднетемпературный холодильник – 3 шт. (охлажденная курица, холодильник «бакалея и рыба», молочная продукция)
    3. низкотемпературный холодильник – 2 шт. (кондитерские полуфабрикаты, мясо)
    4. среднетемпературный холодильник для продукции, выданной на день – 2 шт. (молочная продукция и масло сливочное, холодильник суточных проб)
  - мясорыбный цех
    1. производственные столы – 3 шт. (рыба, мясо, курица)
    2. контрольные весы – 3 шт. (рыба, мясо, курица)
    3. холодильный шкаф – 1 шт. (рыба, мясо)
    4. электромясорубка для сырой продукции – 1 шт.
    5. моечные ванны – 3 шт. (рыба, мясо, курица)
    6. раковина для мытья рук – 1 шт.
  - раздаточная зона
    1. мармит – 1 шт.
    2. шкаф для хранения хлеба
    3. хлеборезка
  - горячий цех.
    1. производственный стол для готовой продукции – 2 шт. (один - рыба, мясо, курица; второй - овощи)
    2. 6-конфорочная электрическая плита – 1 шт.
    3. жарочный шкаф – 1 шт.
    4. овощерезка для вареных овощей – 1 шт.
    5. электромясорубка для вареных овощей – 1 шт.
    6. раковина для мытья рук – 1 шт.
    7. Холодильник для салатов
    8. Конвектомат
    9. Расточный шкаф
- Воздухообмен в помещениях кухонного блока осуществляется за счет притока воздуха посредством оконных фрамуг, имеющих защитную сетку на осенне-весенне-летний период.
- В горячем цехе установлена вентиляционная система (две местных вытяжки). Акт проверки исправности и готовности к эксплуатации №37 от 08.08.2013 года выдан ООО Квант.
- моечная для мытья столовой посуды
    1. трехсекционная ванна для мытья столовой посуды – 1 шт.
    2. двухсекционная ванна для стаканов – 1 шт.
    3. посудомоечная машина – 1 шт.
    4. производственный стол – 1 шт.
    5. стеллаж – 1 шт.
  - моечная кухонной посуды
    1. моечная двухсекционная ванна – 2 шт.
    2. стеллажи – 3 шт.
    3. раковина для гарниров

Все оборудование и кухонная посуда, приборы промаркированы.

В кухонном блоке установлены локтевые дозаторы для дезинфицирующих средств и кожного антисептика.

Водоснабжение: Во всех цехах имеется горячее и холодное водоснабжение. Холодное водоснабжение – централизованное. Инструкции по обработки продуктов и по мытью посуды имеются, вывешены на стенах.

В качестве источников горячего водоснабжения в кухонном блоке установлены 2 шт. водонагревателей накопительного типа на 80 литров в моечной для мытья столовой посуды и проточный (1 шт.) в моечной кухонной посуды.

Площадь обеденного зала вмещает 52 человека. Перед обеденным залом размещаются 3 умывальника, установлены 2 сушилки для рук, имеются контейнеры для полотенец и жидкого мыла.

Во всех основных помещениях кухонного блока, включая коридор, естественное освещение организовано за счет оконных проемов, искусственное освещение организовано посредством ламп накаливания, все лампы закрыты защитными плафонами.

Внутренняя отделка:

- склад для хранения продуктов – стены и пол - кафельная плитка; потолок – водоземulsionная краска.
- мясорубный цех, овощной цех, горячий цех, моечная столовой посуды, моечная для кухонной посуды, раздаточная зона – имеют стены, облицованные глазурованной плиткой на 2,0 м высотой, потолки покрашены водоземulsionной краской; пол – кафельная плитка.
- помещение для хранения уборочного инвентаря: стены, пол – кафельная плитка, потолок – водоземulsionная краска.
- туалет для сотрудников столовой – стены, облицованные глазурованной плиткой на 2,0 м высотой, потолок покрашен водоземulsionной краской; пол – кафельная плитка.

#### Помещение медицинского блока

Имеется лицензия № ФС-66-01-001251серия ФС-1 от 13 июля 2010 года на осуществление доврачебной медицинской помощи по: медицинскому массажу, сестринскому делу в педиатрии, лечебному делу; при осуществлении амбулаторно-поликлинической медицинской помощи, в том числе: при осуществлении специализированной медицинской помощи по психиатрии.

Медицинский блок расположен на первом этаже трехэтажного здания. Под медицинские отведены следующие помещения:

- кабинет врача общей площадью 16,1 м<sup>2</sup>,
- процедурный кабинет – 15,8 м<sup>2</sup>,
- кабинет массажа – 15,6 м<sup>2</sup>,
- кабинет амбулаторного приема (пост медсестры) – 15,9 м<sup>2</sup>,
- изолятор на два места – 14,7 м<sup>2</sup>,
- душевая изолятора – 4,9 м<sup>2</sup>,
- туалет изолятора – 1 м<sup>2</sup>.

Высота помещений – 3,1 м<sup>2</sup>

В отдельный изолированный блок вынесены следующие помещения: изолятор с туалетом и душевой, процедурный кабинет, кабинет врача, кабинет массажа, кабинет амбулаторного приема (пост медсестры). Данные помещения соединяются общим коридором общей площадью 30,7 м<sup>2</sup>. Процедурный кабинет и кабинет амбулаторного приема являются смежными (общий проход). Палата изолятора расположена смежно с кабинетом врача. Палата оборудована смотровым окном, позволяющим вести наблюдение за пациентом непосредственно из кабинета врача. Изолятор оборудован шлюзом с умывальником и имеет самостоятельный выход на участок.

Отделка помещений медицинского блока:

- кабинет амбулаторного приема – на стенах и потолке водоземulsionная покраска, на полу линолеумное покрытие, двери, оконные откосы – пластиковые;
- процедурный кабинет – потолок – окрашен водоземulsionной краской, двери, оконные откосы – пластиковые, на полу керамическая плитка, на стенах кафельная плитка до потолка;
- кабинет массажа – стены, потолок – водоземulsionная покраска. Пол деревянный покрыт масляной краской. Двери, оконные откосы – пластиковые;
- кабинет врача – стены, потолок – водоземulsionная покраска, на полу линолеумное покрытие. Двери, оконные откосы – пластиковые;
- изолятор – тамбур – на стенах водоземulsionная краска на высоту 2,8 м, на полу керамическая плитка. Палата изолятора – на полу керамическая плитка, на стенах плитка до потолка, потолок – масляная краска, в душевой на стенах кафельная плитка на высоту 2м, далее окрашено водоземulsionной краской, на полу керамическая плитка. Потолок – водоземulsionная краска, в туалете на полу метлахская плитка, на стенах кафельная плитка, потолок побелка;
- коридор медицинского блока – на полу керамическая плитка на стенах на высоту 2,8 метра и потолок водоземulsionная покраска.

Имеются сертификаты на все отделочные материалы.

Помещение школы оборудовано стационарными установками для дезинфекции ЛОР-Б 300. В процедурном кабинете имеется переносная установка – «Дезар».

Процедурный кабинет оборудован бактерицидным облучателем закрытого типа. Для хранения вакцин имеется бытовой холодильник, для транспортирования вакцин имеется термосумка объемом 5 литров.

Воздухообмен в помещениях медицинского блока организован за счет естественной вытяжки без механического побуждения, приток осуществляется естественным путем посредством оконных фрамуг.

Водоснабжение и канализация централизованные. В кабинете амбулаторного приема, процедурном кабинете, изоляторе, кабинете массажа имеется подводка холодного водоснабжения. В качестве источников горячего водоснабжения в процедурном кабинете установлен водонагреватель накопительного типа на 30 литров, в изоляторе в душевой установлены два водонагревателя накопительного типа по 200 литров каждый, в кабинете амбулаторного приема, в массажном кабинете, в кабинете врача раковины оборудованы центральной подводкой холодной воды, горячее водоснабжение организовано посредством проточных водонагревателей. В процедурном кабинете раковина для рук оборудована локтевым смесителем, установлены локтевые дозаторы для дезинфицирующих средств и кожного антисептика.

**мастерские для трудового обучения:**

- столярная мастерская – 62,9 кв.м. Из мастерской столярного дела предусмотрен дополнительный выход в коридор 1 этажа. Имеется следующее оборудование: пыльно-фугальный станок с местной вытяжкой (1 шт.), верстак (7 шт.), сверлильный станок (1 шт.), настольный токарный станок (5 шт.).

- штукатурная мастерская – 61,9 кв.м. имеет оборудование: стол с местной вытяжкой, верстак (6 шт.)

В мастерских имеются умывальники с подводкой только холодной воды, аптечки, спецодежда для учащихся.

Стены мастерских трудового обучения - масляная краска, потолки – побелка.

Воздухообмен в мастерских трудового обучения организован за счет естественной вытяжки без механического побуждения, приток осуществляется естественным путем посредством оконных фрагуг.

**прачечная** имеет 3 помещения (помещение для стирки белья, помещение для сушки белья, помещение для выдачи чистого белья). Из оборудования в помещении для стирки белья имеется: 2 стиральные машины (автоматы), 2 бака для замачивания белья. Глажение белья происходит в кастиелянной (гладильный каток), откуда чистое белье выдается для смены. График замены постельного белья имеется, смена – 1 раз в 7 дней и по необходимости; бельё по группам собирается в полиэтиленовые мешки. Поточность соблюдается (имеется 2 входа - для сдачи грязного и получения чистого белья). Уборочный инвентарь имеется, промаркирован. Ёмкости для карантина имеются.

**в кастиелянной** стоит станок для глажения чистого белья, а также обеспечивается его хранение.

**спортивный зал** для проведения физкультурных занятий – 105,1 кв.м.

Высота спортивного зала – 6.65 м.

Окна - пластиковые, проветривание осуществляется за счет фрагуг;

В спортивном зале находятся

- помещение для хранения спортивного инвентаря- 5.2. кв.м.

- тренерская – 5.2. кв.м.

Из помещения спортивного зала имеется два запасных выхода на улицу. При спортзале не предусмотрены помещения раздевален для мальчиков и девочек. Отсутствует санитарный узел.

**раздевалка для воспитанников, раздевалка для сотрудников**

Количество крючков и ячеек для сушки обуви достаточное.

**На втором этаже находятся следующие помещения и оборудование:**

1. учебные кабинеты, оборудованные ученическими партами и стульями, столами для учителя, шкафами для методической литературы, школьными досками с подсветкой. Учебная мебель и оборудование в классах, лабораториях и кабинетов располагаются так, чтобы основные светопроемы были только слева от учащихся.

2. кабинеты учителей-логопедов (2). В кабинетах имеются ученические столы, стулья, учительский стол и стул, классная доска с подсветкой, шкафы для книг. Кабинеты оборудованы зеркалами.

3. блок психологической разгрузки, состоящий из трех помещений (кабинет педагога-психолога, зона психологической разгрузки, комната релаксации) – 62,6 кв.м.

4. библиотека с книгохранилищем и читальным залом площадью 46,5 кв.м. В книгохранилище имеются стеллажи для хранения книг. Читальный зал оборудован столами и стульями для посетителей библиотеки.

5. компьютерный кабинет - 14,6 кв.м. на 6 компьютеров и 1 ноутбук для преподавателя; В кабинете имеются компьютерные столы, стулья; компьютеры расположены вдоль стены.

6. кабинет музыки, пения и ритмики для проведения музыкальных занятий – 48,9 кв.м. В кабинете имеется пианино, книжные шкафы, синтезатор, столы и стулья для обучающихся.

7. 2 туалета (для мальчиков и девочек), 2 умывальных помещения. Унитазы оборудованы закрывающимися кабинами.

8. санитарная комната для хранения уборочного инвентаря;

Внутренняя отделка:

Стены и потолки основных помещений окрашены водоземulsionными красками;

Стены в туалетах облицованы керамической плиткой, потолки – водоземulsionная краска. В коридоре 2-го этажа: стены и потолки: водоземulsionная краска; пол - кафельная плитка.

Вентиляция: Воздухообмен на 2 этаже организован за счет естественной вытяжки без механического побуждения, приток осуществляется естественным путем посредством оконных фрагуг.

Водоснабжение: водоснабжение и канализация централизованные.

Освещение: Во всех помещениях естественное освещение организовано за счет оконных проемов, искусственное освещение – светильники с лампами накаливания.

Водоснабжение и канализация централизованные. В кабинете амбулаторного приема, процедурном кабинете, изоляторе, кабинете массажа имеется подводка холодного водоснабжения. В качестве источников горячего водоснабжения в процедурном кабинете установлен водонагреватель накопительного типа на 30 литров, в изоляторе в душевой установлены два водонагревателя накопительного типа по 200 литров каждый, в кабинете амбулаторного приема, в массажном кабинете, в кабинете врача раковины оборудованы центральной подводкой холодной воды, горячее водоснабжение организовано посредством проточных водонагревателей. В процедурном кабинете раковина для рук оборудована локтевым смесителем, установлены локтевые дозаторы для дезинфицирующих средств и кожного антисептика.

**мастерские для трудового обучения:**

- столярная мастерская – 62,9 кв.м. Из мастерской столярного дела предусмотрен дополнительный выход в коридор 1 этажа. Имеется следующее оборудование: пыльно-фугальный станок с местной вытяжкой (1 шт.), верстак (7 шт.), сверлильный станок (1 шт.), настольный токарный станок (5 шт.).

- штукатурная мастерская – 61,9 кв.м. имеет оборудование: стол с местной вытяжкой, верстак (6 шт.)

В мастерских имеются умывальники с подводкой только холодной воды, аптечки, спецодежда для учащихся.

Стены мастерских трудового обучения - масляная краска, потолки – побелка.

Воздухообмен в мастерских трудового обучения организован за счет естественной вытяжки без механического побуждения, приток осуществляется естественным путем посредством оконных фрамуг.

**прачечная** имеет 3 помещения (помещение для стирки белья, помещение для сушки белья, помещение для выдачи чистого белья). Из оборудования в помещении для стирки белья имеется: 2 стиральные машины (автоматы), 2 бака для замачивания белья. Глажение белья происходит в кастелянной (гладильный каток), откуда чистое белье выдается для смены. График замены постельного белья имеется, смена – 1 раз в 7 дней и по необходимости; бельё по группам собирается в полиэтиленовые мешки. Поточность соблюдается (имеется 2 входа - для сдачи грязного и получения чистого белья). Уборочный инвентарь имеется, промаркирован. Ёмкости для карантина имеются.

**в кастелянной** стоит станок для глажения чистого белья, а также обеспечивается его хранение.

**спортивный зал** для проведения физкультурных занятий – 105,1 кв.м.

Высота спортивного зала – 6.65 м.

Окна - пластиковые, проветривание осуществляется за счет фрамуг;

В спортивном зале находятся

- помещение для хранения спортивного инвентаря- 5.2. кв.м.

- тренерская – 5.2. кв.м.

Из помещения спортивного зала имеется два запасных выхода на улицу. При спортзале не предусмотрены помещения раздевален для мальчиков и девочек. Отсутствует санитарный узел.

**раздевалка для воспитанников, раздевалка для сотрудников**

Количество крючков и ячеек для сушки обуви достаточное.

**На втором этаже находятся следующие помещения и оборудование:**

1. учебные кабинеты, оборудованные ученическими партами и стульями, столами для учителя, шкафами для методической литературы, школьными досками с подсветкой. Учебная мебель и оборудование в классах, лабораториях и кабинетов располагаются так, чтобы основные светопроемы были только слева от учащихся.

2. кабинеты учителей-логопедов (2). В кабинетах имеются ученические столы, стулья, учительский стол и стул, классная доска с подсветкой, шкафы для книг. Кабинеты оборудованы зеркалами.

3. блок психологической разгрузки, состоящий из трех помещений (кабинет педагога-психолога, зона психологической разгрузки, комната релаксации) – 62,6 кв.м.

4. библиотека с книгохранилищем и читальным залом площадью 46,5 кв.м. В книгохранилище имеются стеллажи для хранения книг. Читальный зал оборудован столами и стульями для посетителей библиотеки.

5. компьютерный кабинет - 14,6 кв.м. на 6 компьютеров и 1 ноутбук для преподавателя; В кабинете имеются компьютерные столы, стулья; компьютеры расположены вдоль стены.

6. кабинет музыки, пения и ритмики для проведения музыкальных занятий – 48,9 кв.м. В кабинете имеется пианино, книжные шкафы, синтезатор, столы и стулья для обучающихся.

7. 2 туалета (для мальчиков и девочек), 2 умывальных помещения. Унитазы оборудованы закрывающимися кабинами.

8. санитарная комната для хранения уборочного инвентаря;

Внутренняя отделка:

Стены и потолки основных помещений окрашены водоэмульсионными красками;

Стены в туалетах облицованы керамической плиткой, потолки – водоэмульсионная краска. В коридоре 2-го этажа: стены и потолки: водоэмульсионная краска; пол - кафельная плитка.

Вентиляция: Воздухообмен на 2 этаже организован за счет естественной вытяжки без механического побуждения, приток осуществляется естественным путем посредством оконных фрамуг.

Водоснабжение: водоснабжение и канализация централизованные.

Освещение: Во всех помещениях естественное освещение организовано за счет оконных проемов, искусственное освещение – светильники с лампами накаливания.



На 3 этаже (жилой блок) находятся следующие помещения: спальни, групповые, зоны отдыха, умывальные комнаты, туалеты, душевые, санитарная комната для хранения уборочного инвентаря;

Всего на этаже:

- 28 спален, рассчитаны на 2-3 человека. Имеется в каждой спальне шкаф для одежды на общее количество проживающих в спальне. Для каждого ребенка выделяются индивидуальные постельные принадлежности.
- 6 групповых, оборудованных мебелью (диваны, стулья, столы, книжные шкафы или полки)
- 2 душевые, 2 туалета (для мальчиков и девочек), 2 умывальных помещения (для мальчиков и девочек). Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных кабин. Унитазы оборудованы закрывающимися кабинами без запоров. В туалетной комнате девочек одна из кабин оборудована биде.
- санитарная комната для хранения уборочного инвентаря.
- 3 рекреации – 17,1 кв.м. 16,9 кв.м. 19,7 кв.м.
- комната для занятий ЛФК;

Внутренняя отделка:

Стены и потолки спален – вододисперсионная краска;

Стены и потолки групповых – вододисперсионная краска.

Стены и потолки зон отдыха окрашены вододисперсионными красками; пол – кафельная плитка.

Стены в туалетах и умывальных комнатах облицованы керамической плиткой или выкрашены масляной краской; потолки – вододисперсионная краска; полы – керамическая плитка.

Душевые кабины и биде выполнены из пластика.

Воздухообмен в жилом блоке организован за счет естественной вытяжки без механического побуждения, приток осуществляется естественным путем посредством оконных фрамуг.

Водоснабжение: На этаже имеется горячее и холодное водоснабжение. Холодное водоснабжение – централизованное.

В умывальных комнатах для девочек и мальчиков в качестве источников горячего водоснабжения установлены 2 шт. водонагревателей накопительного типа на 100 литров; имеются зеркала, контейнеры для жидкого мыла. В туалетных комнатах имеются контейнеры для полотенец.

Освещение: Во всех помещениях естественное освещение организовано за счет оконных проемов, искусственное освещение – светильники с лампами накаливания.

Жилой этаж изолирован от школьных помещений.

Питьевой режим организован посредством чайников с кипяченой водой и стаканчиков в обеденном зале пищеблока. Смена воды в чайниках происходит каждые три часа.

**По санитарному состоянию:**

Капитальный ремонт рекреаций, лестничных клеток и коридоров на всех трех этажах проводился в декабре 2010 – январе 2011 года. Сертификаты соответствия на используемое оборудование, мебель, установленные пластиковые окна, использованные строительные материалы имеются.

Представлены личные медицинские книжки сотрудников школы, пищеблока, медицинского работника, при их анализе установлено: сотрудники прошли медицинский осмотр, гигиеническое обучение, привиты в соответствии с Национальным календарём профилактических прививок, по эпидпоказаниям.

В ходе проведения обследования были отобраны пробы, проведены исследования: В результате проведенных исследований выявлены неудовлетворительные результаты:

1. Вода питьевая из разводящей сети не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по показателю кремний (протоколы лабораторных испытаний №11547, 11548 от 24 октября 2013 г.)
2. Освещенность общая не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (протокол лабораторных испытаний № 5756 от 07.11.2013 г.)

Исследования проводились лабораторией Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма» аккредитованном испытательном лабораторном центре АТТЕСТАТ «Системы» № ГСЭН.RU.ЦОА.069.08 от 24.02.2011г. зарегистрирован в Госреестре № РОСС.RU.0001.510365 от 24.02.2011 г. действителен до 24 февраля 2016 года.

**Выявленные нарушения**

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание нарушения
1.	СП № 4076-86	3.	п. 1 ст. 28	Станки в столярной мастерской не оборудованы местными пылеуловителями или вытяжными системами
2.	СП № 4076-86 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	4. 3.3.1.	п. 1 ст. 28 п. 1 ст. 24	Зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний: не соответствует освещенность в классах (протокол № 5756 от 07.11.13: - Кабинет первого класса - Кабинет ритмики - Кабинет русского языка - Кабинет №214
3.	СП № 4076-86	5.	п. 1 ст. 28	Частично школьная мебель (парты) не соответствуют гигиеническим требованиям действующих санитарных правил

				СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"; Полы в части классных комнат (2 этаж) и комнат отдыха (3 этаж) имеют щели, дефекты, что не дает возможности проведения качественной влажной уборки; В части помещений имеются ветхие окна с нефункционирующими фрамугами (библиотека, блок психологической разгрузки, мастерские штукатурно-малярного и столярного дела, лестничные проемы), что не дает возможности осуществлять проветривание помещений; Сантехническое оборудование (раковины для мытья рук) в умывальных на третьем этаже имеют дефекты, что затрудняет санитарную обработку данного оборудования.
4.	СанПиН 2.1.4.1074-01  СП 2.3.6.1079-01	3.4.3.  3.2	п. 1 ст. 19  п. 1 ст. 19	Зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний (протоколы № 11548 от 24.10.13, № 11547 от 24.10.13) - г. Березовский, п.Монетный, Кирова ул., 2 в/к моечной ванны для столовой посуды (Кремний) - г. Березовский, п.Монетный, Кирова ул., 2 в/к пищеблока (Кремний)
5.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	п. 1 ст. 17	Во всех производственных цехах моечные ванны не оборудованы смесителем, исключаяющим повторное загрязнение рук. Горячая и холодная вода подведена к раковинам для мытья рук без установки смесителей.
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				

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

подпись проверяющего \_\_\_\_\_ подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя \_\_\_\_\_  
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего \_\_\_\_\_ подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя \_\_\_\_\_

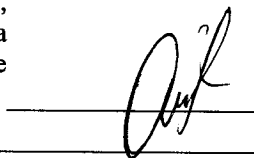
**Прилагаемые документы**

1  
**Акт обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» от 08.11.2013 г.**

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

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт Территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в Орджоникидзевском,  
Железнодорожном районах города  
Екатеринбурга, городе Березовский, городе  
Верхняя Пышма



Толстова Ольга Николаевна

должность

подпись

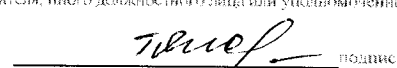
Ф.И.О.

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

Директор «Березовская СКОШИ» Опарина Татьяна Юрьевна

Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

13 ноября 2013 г.



подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки.

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку