

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 Свердловской области
Территориальный отдел

в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

адрес: 620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А
тел. (343)307-39-39, факс (343)307-37-99 E-mail: mail_10@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А

АКТ ПРОВЕРКИ

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

12.10.2018 г. 15 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-10/28666 от 16.09.2018 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области

Д.Н.Козловских

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области "Березовская школа – интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"
623721, Свердловская обл., г. Березовский, п. Монетный, Кирова ул., 2

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

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

государственное казенное образовательное учреждение 623721, Свердловская обл., г. Березовский, п. Монетный, Свердловской области "Березовская школа – интернат, Кирова ул., 2 реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"

Дата и время проведения выездной проверки: с 17.09.2018 10:00 по 12.10.2018 15

№	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.	03.10.2018г.	с 10.30 до 12.30	2 часа	государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области "Березовская школа – интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"
2.	01.10.2018г.	с 10.00 до 11:30	1,5 часа	

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом 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 Щербакова Людмила Евгеньевна

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

Лицо(а), проводившие проверку

Семенова Юлия Витальевна

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

Лица, привлеченные к проверке в качестве экспертов:

Конюхова Елена Анатольевна

Врач отдела ЭУВиО филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе

Конохова Елена Анатольевна

Березовский, городе Верхняя Пышма)
врач отдела ЭУВиО филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном
районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя
Пышма»

Корелин Константин Михайлович

Врач-эпидемиолог отдела эпидемиологических экспертиз филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в 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, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:
ДИРЕКТОР Щербакова Людмила Евгеньевна

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

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении фотосъемки

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области "Березовская школа – интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"
2.	адрес	623721, Свердловская обл., г. Березовский, п. Монетный, Кирова ул., 2
3.	дата регистрации	05.02.1999
4.	ИНН	6604009092
5.	ОКПО	50318084
6.	ОГРН	1026600667741
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Собственность субъектов РФ
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	ДИРЕКТОР Щербакова Людмила Евгеньевна
13.	телефон, факс, e-mail	(34369)3-40-79 факс 3-40-79

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	наименование	государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области "Березовская школа – интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"					
2.	адрес	623721, Свердловская обл., г. Березовский, п. Монетный, Кирова ул., 2					
3.	ОКВЭД	85 Образование					
4.	ведомственная классификация	специальные (коррекционные) учреждения с круглосуточным пребыванием детей (85)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Щербакова Людмила Евгеньевна					
9.	телефон, факс, e-mail	3-40-79					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		63	0	99	0	0	0
женщины		54					
подростки 15-17 лет							

Предмет проверки

№ п/п наименование НД

1) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

- 2) ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
- 3) ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию
- 4) Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.
- 5) Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.
- 6) Закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции.
- 7) СанПиН 2.1.2.2645-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- 8) СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность
- 9) 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
- 10) СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников.
- 11) СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
- 12) СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
- 13) СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.
- 14) СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
- 15) СП 2.1.7.1386-03 Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления.
- 16) СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.
- 17) СП 2.2.1.1312-03 Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий.
- 18) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов.
- 19) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
- 20) СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.
- 21) СанПиН 2.2.4.1294-03 Гигиенические требования к аэрионному составу воздуха производственных и общественных помещений.
- 22) СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах
- 23) СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
- 24) СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки
- 25) СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий
- 26) СН 2.2.4/2.1.8.583-96 Инфразвук на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях и на территории жилой застройки
- 27) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 28) СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 29) СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
- 30) СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 31) СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях
- 32) СанПиН 2.4.2.3286-15 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- 33) СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- 34) СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)
- 35) СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
- 36) Закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ Технический регламент на табачную продукцию
- 37) СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
- 38) СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
- 39) СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
- 40) СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
- 41) СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
- 42) СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
- 43) СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
- 44) СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами

- 45) СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
- 46) СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
- 47) СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
- 48) СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
- 49) СП 3.3.2.3332-16 Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов
- 50) СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
- 51) СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- 52) СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
- 53) СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
- 54) Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
- 55) Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.
- 56) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 57) ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.
- 58) ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.
- 59) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
- 60) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 61) ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
- 62) ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции
- 63) ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
- 64) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
- 65) ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
- Проверочный лист (Приложение № 1 Приказа Роспотребнадзора от 18.09.2017г. № 860 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2017 г. N 49396)

Описательная часть

Плановая проверка Государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Березовская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» проведена на основании плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2018 год проведена в период с 17.09.2018 по 12.10.2018 по распоряжению распоряжения № 01-01-01-03-10/28666 от 16.09.2018 г.

Школа-интернат работает в круглосуточном режиме. Обучающиеся, воспитанники приходят в школу в понедельник не позднее 8.00 часов. Обучающиеся, воспитанники круглосуточной группы находятся в школе-интернате всю учебную неделю. Остальные обучающиеся, воспитанники каждый день уходят домой в 17.30 в сопровождении родителей (законных представителей) или самостоятельно по расписке родителей (законных представителей). Организованный роспуск детей из круглосуточной группы происходит по пятницам.

Воспитанники не остаются на выходные, праздничные, каникулярные дни в школе-интернате.

В школе-интернат обучается 110 учащихся 1-9-х классов. На режиме интерната (с 5-дневным круглосуточным пребыванием) находится 63 учащихся. Обучение организовано по 5-дневной учебной неделе, учебный процесс осуществляется в 1 смену.

Школа-интернат расположена на внутриквартальной территории жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки.

Через территорию организации не проходят магистральные инженерные коммуникации - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория организации благоустроена, озеленена и ограждена.

Территория должна иметь наружное электрическое освещение.

При въезде и при входе в здание висят знаки о запрете курения.

На территории здания для обучающихся с ОВЗ предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды – установлены пандус перед входом в здание.

На территории оборудованы физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны, площадки для подвижных игр (теннисный корт) и отдыха.

Зона отдыха оснащена игровым и спортивным оборудованием в соответствии с возрастно-возрастными особенностями детей. Площадки для подвижных игр детей оборудованы малыми архитектурными формами.

Покрытие площадок для подвижных игр асфальтировано.

На территории организации в соответствии с проектом оборудован один въезд.
 Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой.
 Площадка для сбора мусора расположена на смежной с территорией контейнерных площадках жилой застройки.
 Проезд и подходы к зданию в пределах участка, дорожки к физкультурно-спортивной зоне, зонам отдыха и игровых площадок, хозяйственной зоне, хозяйственным постройкам, площадкам для мусоросборников оборудованы твердым покрытием (асфальт). Уборка территории проведена.
 Источников шума вблизи школы-интернат нет.
 Требования к зданию и оборудованию помещений
 Входы в здания оборудованы тамбурами.
 Подвальные и цокольные этажи здания для постоянного пребывания обучающихся не используются.
 Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья предусматриваются мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды, обеспечивающие свободное передвижение детей в зданиях и помещениях. В здании предусматриваются специальные устройства с ограждающими конструкциями со всех сторон, разноуровневые перила, пандусы; специально оборудованные санузлы, достаточные по ширине входы в учебные и другие помещения.
 При физкультурном зале оборудуются отдельные для мальчиков и девочек помещения раздевалок.
 Санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек, оборудованы кабинками с дверями без запоров. На унитазах отсутствуют сиденья, изготовленные из материалов, безвредных для здоровья, допускающих обработку моющими и дезинфекционными средствами.
 В санитарных узлах установлены педальные ведра, отсутствуют держатели для туалетной бумаги.
 Для персонала предусмотрен отдельный туалет.
 Помещения для проживания размещены на третьем этаже.
 Спальные помещения предусматриваются отдельными для мальчиков и девочек независимо от возраста.
 Количество мест в спальнях не более трех.
 Жилые комнаты (спальни) оборудуются стационарными кроватями с твердым ложем, прикроватными тумбочками, шкафами для хранения личных вещей (одежды и обуви), прикроватными ковриками.
 Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.
 Санитарные узлы оборудованы кабинками с дверями без запоров. На унитазах отсутствуют сиденья, изготовленные из материалов, безвредных для здоровья, допускающих обработку моющими и дезинфекционными средствами.
 Санитарные узлы обеспечиваются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги.
 В жилой ячейке предусмотрено помещение раздевальной (прихожая) и помещение (место) для сушки верхней одежды и обуви.
 Стирка постельного белья осуществляется в помещении прачечной в отдельно стоящем здании со стороны хозяйственной зоны.
 Предусмотрено помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

Помещение	Покрытие пола	Отделка стен	Отделка потолка
Учебные кабинеты	Линолеум	Окраска водоземлюсионной краской	Побелка
Спальни	Линолеум	Окраска водоземлюсионной краской	Побелка
Санитарные узла и душевые	Кафель	Кафель, окрашен водоземлюсионной краской	Побелка
Спортивный зал	Дошчатое покрытие, окрашенное масляной краской	Окраска водоземлюсионной краской	Побелка

Стены, потолки помещений гладкие, без щелей, трещин, дефектов, деформаций, признаков поражений грибок, следов подтеков и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.
 Требования к воздушно-тепловому режиму:
 Здание оборудовано системами отопления и вентиляции.
 Ограждения отопительных приборов выполнены из материалов, разрешенных к применению и безопасных для здоровья обучающихся (металлические).
 Для контроля температурного режима учебные помещения, спальни, игровые оснащены бытовыми термометрами.
 Окна в учебных и жилых помещениях (спальнях), помещениях для отдыха, игр и приготовления уроков оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи), за исключением мастерских.6.5
 Для внутренней отделки помещений используются следующие цвета красок: для потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева; для классных досок - темно-зеленый, темно-коричневый; для дверей, оконных рам - белый или цвет натурального дерева
 Осветительные приборы оборудованы защитной светорассеивающей арматурой для обеспечения равномерного освещения. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер и хранятся в выделенном в подвале помещении, недоступном для детей. Вывоз и утилизация ламп осуществляется по договору 1015/2У/2017

от 13.07.2017г. с ООО «Урал-ЭКО».

Здание школы-интернат оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализацией.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, прачечная (постирочная), санитарно-бытовые помещения (душевые (ванные), умывальные, санитарные узлы, комната гигиены девочек), комнаты для хранения и обработки уборочного инвентаря.

Умывальные раковины, моечные ванны, душевые установки (ванны) обеспечены смесителями.

Полы в помещениях пищеблока, душевых и прачечной (постирочной) оборудованы сливными трапами.

Резервные источники горячего водоснабжения с разводкой воды для бесперебойного обеспечения горячей водой установлены в помещениях пищеблока, буфетных, душевых.

Требования к помещениям и оборудованию

Учебническая мебель изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей. Размеры учебной мебели соответствуют росту обучающихся. Вся мебель имеет цветовую маркировку.

Классные доски (с использованием мела) изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию, хорошо очищаются влажной губкой, имеют темно-зеленый или темно-коричневый цвет и антибликовое покрытие.

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

Пищеблок

Обеденный зал на 58 мест, перед обеденным залом установлено 3 умывальника. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Объемно-планировочные и конструктивные решения пищеблока, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Пищеблок работает на сырье.

На момент обследования аварии на системах горячего и холодного водоснабжения, системе канализации не зафиксированы. Технологическое, холодильное оборудование, вентиляция в рабочем состоянии.

Набор помещений пищеблока: загрузочная, сухой склад, склад суточного хранения продуктов с холодильным оборудованием, горячий цех с выделенным мясо-рыбным участком, овощной цех, моечная столовой и кухонной посуды, санитарный узел для персонала, комната заведующей, раздевалка.

Пищеблок оборудован следующим технологическим и холодильным оборудованием:

сухой склад оборудован подтоварниками для сухих продуктов высотой от пола 15-30 см. (пищевые продукты на полу не хранятся), стеллажом, психрометром

горячий цех оборудован парконвектоматом, расстоечным шкафом, жарочным шкафом, производственными столами (выделен стол для нарезки хлеба), шкафом для хранения хлеба с отверстиями (инвентарь для уборки хлебного шкафа в наличии), стеллажами, среднетемпературным холодильником, двумя шестиконфорочными электроплитами, электрокипятильником, фильтром для воды, раковиной для мытья рук.

Моечная кухонной посуды оборудована двумя производственными ваннами, двумя стеллажами.

Овощной цех оборудован производственным столом, двумя производственными ваннами, картофелечисткой, подтоварниками, среднетемпературным холодильником, раковиной для мытья рук.

Мясной участок оборудован мясорубкой, 3х секционной производственными ваннами, двумя производственными столами раковиной для мытья рук, подставками под бачки.

В моечной столовой посуды установлено пять моечных ванн для мытья столовой посуды, стеллажи для чистой посуды и посудомоечная машина. Мытье осуществляется в соответствии с инструкцией, вывешанной в моечной.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых продуктов. Столы для обработки продуктов цельнометаллические, разделочные доски промаркированы, цельнодеревянные.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственные ванны пищеблока обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) имеются гибкие шланги с душевой насадкой.

В производственных цехах и санитарном узле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья (локтевые). В месте присоединения производственных и моечных ванн к канализации имеется воздушный разрыв, производственные помещения оборудованы трапами. Столовая посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы из нержавеющей стали. Деформированной посуды, посуды с трещинами, сколами нет. Для приготовления и хранения готовых блюд допускается кухонная посуда из алюминия. В соответствии с санитарными правилами посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резины. Для дозирования моющих средств используют мерные емкости. Для мытья посуды используется кальцинированная сода.

Чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах ручками вверх.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (используется «Прогресс»). В инструкции по мытью столовой посуды отсутствует информация о концентрации и объеме моющих и дезинфицирующих средств. 5.4

Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные емкости для отходов с крышками.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, документы сохраняются до конца реализации.

Маркировка на продуктах и продовольственном сырье имеется.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильниках ведется. Журнал учета температурного режима заполняется в рабочие дни.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в заводской таре на подтоварниках.

Журнал бракеража готовых блюд ведется по форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. При приготовлении готовых блюд используются «щадящие технологии». Запрещенные в детском питании продукты не используются, запрещенные блюда не готовятся. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек.

На момент обследования установлено: суточные пробы отбираются не в полном объеме, а именно за 02.10.2018г не отобрана проба сока, кефира, яблока и бутерброда с сыром, которые включены в меню 02.10.2018г..

Влажная уборка на пищеблоке проведена. Для обработки столов на пищеблоке и в обеденном зале выделены промаркированные емкости для обработки столов, имеется ветошь и емкости для хранения чистой ветоши и кипячения использованной ветоши.

Уборочный инвентарь для пола хранится в выделенном месте, оборудовано шкафом для хранения моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную маркировку, хранится в туалете. Тряпки и ведра промыты.

В столовой созданы условия для соблюдения личной гигиены. Личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды, в индивидуальных шкафах.

В помещениях пищеблока проведены профилактические дезинсекционные и дератизационные мероприятия в соответствии с договором №49-р на выполнение биотехнических работ от 01.01.2018г. с ООО «Виктор-Урал».

Представлено примерное 2х недельное меню для детей в возрасте 7-10 лет и 11-18 лет. В соответствии с требованиями санитарных правил меню должно быть дифференцировано по возрастным группам 7-11 и 12-18 лет. Оценка меню для 11-18 лет проводилась как для меню 12-18 лет.

При разработке примерного меню учтена продолжительность пребывания в общеобразовательном учреждении — для учащихся предусмотрено 2х-кратное горячее питание; для детей с круглосуточным пребыванием - 5 кратное питание, в том числе предусмотрена выдача кисломолочной продукции на 2й ужин.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Не указано содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. В меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил).

Не соблюдается масса порций в меню для детей 7-10 лет с круглосуточным пребыванием:

- масса салатов при возрастной норме 60-100 гр. составила 40-50 гр. в дни 1, 6, 8;
- масса мясных, рыбных блюд при возрастной норме 80-120 гр. составила 60-76 гр в 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 дни
- масса гарниров при возрастной норме 150-200 гр. составила 100-130гр в 1, 2, 4, 8, 9 дни;
- масса блюд, сочетающих в себе гарнир и мясное блюдо при возрастной норме от 230 гр. (150-200 гр. - гарнир и 80-120 гр. - мясное блюдо) составила 200 гр. в 7 день.

Не соблюдается масса порций в меню для детей 7-10 лет с 2х разовым питанием:

- масса салатов при возрастной норме 60-100 гр. составила 40-50 гр. в 1, 2, 5, 6, 8, 10 дни;
- масса мясных, рыбных блюд при возрастной норме 80-120 гр. составила 44-70 гр. в 1, 2, 3, 7, 8, 9 дни;
- масса гарниров при возрастной норме 150-200 гр. составила 80-120 гр. в 1, 4, 8, 9 дни;
- масса блюд, сочетающих в себе гарнир и мясное блюдо при возрастной норме от 230 гр. (150-200 гр. - гарнир и 80-120 гр. - мясное блюдо) составила 200 гр. в 6 день.

Не соблюдается масса порций в меню для детей 11-18 лет с круглосуточным пребыванием:

- масса салатов при возрастной норме 100-150 гр. составила 45-90 гр. в 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 дни;
- масса мясных, рыбных блюд при возрастной норме 100-120 гр. составила 60-95 гр. в 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10 дни;
- масса гарниров при возрастной норме 180-230 гр. составила 120-130гр. в 1, 2, 8, 9 дни;
- масса блюд, сочетающих в себе гарнир и мясное блюдо при возрастной норме от 280 гр. (180-230 гр. - гарнир и 100-120 гр. - мясное блюдо) составила 220-260 гр. в 7, 10 дни.

Занижена энергетическая ценность рациона:

- для детей 7-10 лет при норме 2350 ккал составляет 1931-2270 ккал в 1, 2, 4, 5, 6, 10 дни;
- для детей 11-18 лет при норме 2713 ккал составляет 1978-2471 ккал в 1, 6, 10 дни.

Не учитывается рациональное распределение энергетической калорийности в меню для детей 7-10 лет с круглосуточным пребыванием:

- завышена калорийность завтрака в 3, 7, 9 дни - при норме 20% составляет 28-30%;
- завышена калорийность ужина в 1, 5, 8 - при норме 25% составляет 33-36%;
- занижена калорийность ужина в день 10 - дни при норме 25% составляет 18%.

Не учитывается рациональное распределение энергетической калорийности в меню для детей 11-18 лет с

круглосуточным пребыванием:

- повышена калорийность завтрака в 6, 7, 9, 10 дни - при норме 20% составляет 26-30%;

- повышена калорийность ужина в 1, 4, 5 дни - при норме 25% составляет 33-34%.

В остальные дни в меню для детей 7-10 лет, 11-18 лет распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%, ужин - 25%; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5%.

Ежедневно в рационах питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Меню не предусмотрена выдача ржаного и пшеничного хлеба с каждым приемом пищи. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из закуски (за исключением 9 дня), горячего блюда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. Ужин состоит из овощного или творожного блюда, основного второго блюда, напитка.

Полдник в меню для детей с круглосуточным пребыванием не предусмотрен.

В меню не используются запрещенные, не рекомендованные блюда и продукты.

В меню для детей 7-10 лет, 11-18 лет с круглосуточным пребыванием допускается повторение блюд в один и тот же день, последующие 2-3 дня:

- бутерброды с маслом включены в завтрак и в ужин в 1й день, в ужин во второй день, в завтрак в третий день, в завтрак в четвертый день, в ужин в 5й день;

- бутерброды с сыром в ужин в 4й день и в завтрак в 5й день, в завтрак в 6й, 7й, 8й, 10й дни,

- рыба запеченная (горбуша) в ужин в 9й и в 10й дни;

- пюре картофельное в обед во 2й день и в ужин в 3й, 4й дни, в ужин в 6й и 8й дни;

- капуста тушеная в обед во 2й и в 4й дни;

- какао с молоком в дни 1 (ужин), 2, 3, 4 (завтрак), 6 (завтрак), 8 (завтрак и ужин), 9 и 10 (завтрак).

В меню для детей 7-10 лет с 2х разовым питанием допускается повторение блюд в последующие 2-3 дня:

- бутерброды с сыром в 1,2 дни (завтрак);

- булочка с изюмом — в 3,4 дни (завтрак);

- какао с молоком — в 3, 5 дни (завтрак), 6, 8, 9, 10 дни (завтрак).

Учебные занятия организованы по 5и-дневной рабочей неделе. Уроки организованы в первую смену, начало в 8-30, продолжительность 1 урока 40 минут. Продолжительность перемен от 10 до 20 минут.

Недельный объем образовательной нагрузки:

- 1 классы — 14 - 21 час

- 2-4 классы — 19-23 часа

- 5 класс — 25-29 часов

- 6 класс — 26-30 часов

- 7 классы — 28-32 часа

- 8-9 классы — 29-33 часа

Во второй половине дня организованы коррекционные занятия, внеурочная деятельность. Количество часов внеурочной деятельности в неделю от 6 до 10 часов. Между основными занятиями и внеурочной деятельностью организованы перерывы продолжительностью не менее 1 часа.

В соответствии с представленным расписанием, не организован ступенчатый режим для первых классов: количество уроков — 4-5 в день, продолжительность - по 40 минут.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение недели. Максимальный объем в течение дня составляет:

- 1 классы — 4 урока, 1 день - 5уроков

- 2-4 классы — 5 уроков

- 5-6 классы — 6 уроков

- 7-9 классы — 7 уроков

Физическое воспитание организовано посредством уроков физической культуры — от 2 до 3 уроков в неделю у каждого класса.

Представлен режим дня. В соответствии с представленным режимом в течение дня есть следующие режимные моменты: подъем (в 7-00), зарядка, утренний туалет, уборка спален, завтрак (время, отведенное на завтрак - 15 минут), утренняя прогулка (от 25 до 40 минут), учебные занятия, завтрак для проходящих детей и второй завтрак для проживающих в интернате, обед (от 30 минут до 1 часа), прогулка (от 1 часа до 1 часа 30 минут), занятия по программе воспитательной работы, самоподготовка (1-2 часа), ужин (20-30 минут), вечерняя прогулка, спокойные игры, свободное время (1-1,5 часа), уход за одеждой, вечерний туалет, поздний ужин, сон (с 21-10 до 07-00).

Для 1-4 классов в режиме дня дополнительно предусмотрены прогулка до обеда (продолжительностью 1 час), внеурочная деятельность, коррекционные занятия, по рекомендациям врачей дневной сон (1 час 30 минут).

Общая продолжительность прогулок за весь день для 1-4 классов составляет 4 часа 15 минут, для 5-9 классов 3 часа 10 минут.

Не соответствуют требованиям санитарных правил следующие режимные моменты:

1. Продолжительность ночного сна для 1-4 классов составляет 9 часов 50 минут (с 21-10 до 7-00). В соответствии с требованиями санитарных правил, продолжительность ночного сна должна быть не менее 10 часов.

2. Для завтрака предусмотрено 15 минут (с 7-45 до 8-00 у 1-4 классов и с 7-30 до 7-45 у 5-9 классов). В соответствии с требованиями санитарных правил, продолжительность завтрака должна быть 20 минут.

3. Продолжительность ужина в 5-9 классах составляет 20 минут (с 18-40 до 19-00). В соответствии с требованиями

санитарных правил, продолжительность ужина должна быть 30 минут.

Для оказания медицинской помощи в школе-интернат имеется медицинский кабинет, который расположен на 1 этаже здания. В составе медицинского кабинета предусмотрены помещения: кабинет врача, кабинет фельдшера, процедурный кабинет, кабинет массажа, изолятор, санитарная комната.

Представлена копия лицензии на осуществлении медицинской деятельности ЛО-66-01-003013 от 25.11.2014 г. Выдана на следующие виды деятельности: При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок), лечебному делу, медицинскому массажу, сестринскому делу в педиатрии.

Внутренняя отделка помещений:

Кабинет врача: пол – линолеум, стены, потолок – покраска.

Кабинет фельдшера: пол – линолеум, стены, потолок – покраска.

Процедурный кабинет: пол, стены – плитка, потолок – покраска.

Изолятор: пол, стены – плитка, потолок – покраска.

Кабинет массажа: пол – линолеум, стены, потолок – покраска.

Санитарная комната: пол – плитка, стены – плитка, покраска, потолок – покраска.

Поверхность стен, пола, потолка в помещениях без дефектов, легкодоступна для влажной уборки и устойчива к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. В местах установки раковин предусмотрена отделка керамической плиткой.

Медицинская мебель обеспечивает свободный доступ для уборки и эксплуатации. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая и выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Здание оборудовано водопроводом, канализацией – централизованным.

В кабинете врача, фельдшера, процедурном кабинете установлена раковина с локтевым смесителем. Для обработки рук персонала установлены локтевые дозаторы с жидким мылом «Делия септ» и антисептиком «Велтосепт», полотенца. В изоляторе, санитарной комнате установлены раковины со смесителями. В качестве резервного источника горячего водоснабжения в процедурном кабинете установлен водонагреватель объемом 30 литров.

Отопление центральное. Отопительные приборы – металлические радиаторы, без защитных арматур. Радиаторы имеют гладкую поверхность, устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Вентиляция – естественная посредством открывания окон (кроме санитарной комнаты), в кабинете врача, кабинете фельдшера и процедурном кабинете, изоляторе предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция посредством вентиляционных каналов и решеток.

Все помещения с постоянным пребыванием персонала имеют естественное освещение (кроме санитарной комнаты). Светильники общего освещения, размещенные на потолках закрыты сплошными рассеивателями.

В работе используется одноразовый стерильный медицинский инструментарий и материал в фабричной упаковке (салфетки, перчатки, шпателя и др.). Все помещения медицинского кабинета во время обследования содержатся в чистоте. Генеральные уборки проводятся еженедельно по утвержденному графику. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в таре (упаковке) производителя, снабженной этикеткой производителя, в специально-отведенном месте (шкафу) в санитарной комнате. Уборочный инвентарь для кабинетов (швабры, ведра и тазы) имеют четкую маркировку, хранятся в специально-отведенном месте в санитарной комнате (металлический шкаф). Уборочный инвентарь для изолятора хранится в шкафу, установленный в тамбуре изолятора. Во время проведения обследования выявлено, что в санитарной комнате совместно хранится уборочный инвентарь (ведра) для проведения текущих уборок в процедурном кабинете и туалете. Нет уборочного инвентаря (ведра) для генеральных уборок в процедурном кабинете.

Для дезинфекции поверхностей предметов и мебели, находящихся в кабинетах имеется дезинфицирующее средство «Део бактер». Рабочие растворы готовятся в процедурном кабинете, санитарной комнате с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, халат, маски). Мерные емкости для приготовления рабочего раствора имеются. При обследовании установлено, что в процедурном кабинете используется емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства без маркировки: название средства, даты приготовления, срока годности, концентрации, литража. В процедурном кабинете нет емкости с рабочим дезинфицирующим раствором для обработки поверхностей.

Для обеззараживания воздуха в кабинете врача, процедурном кабинете, изоляторе установлен облучатель настенный бактерицидный «Кронт». Для контроля работы бактерицидных установок ведется журнал. В представленном журнале учета работы бактерицидной установки нет данных: название установки, нет данных учета за месяц, даты смена фильтров.

Спецодеждой, средствами индивидуальной защиты сотрудники обеспечены - 100 %. Наличие аптечек профилактики ВИЧ-инфекции, гепатита В, аптечка оказания первой медицинской помощи - 100 %.

При обследовании выявлено, что в кабинете массажа на крючках совместно хранится специализированная и верхняя одежда персонала, на дверце шкафа на вешалке хранится медицинский халат. При обследовании выявлено, что в кабинете массажа на крючках совместно хранится специализированная и верхняя одежда персонала, на дверце шкафа на вешалке хранится медицинский халат.

Осмотр детей на педикулез и чесотку проводится медицинским работником ежемесячно, с регистрацией в журнале (проверен журнал за 2017, 2018 года). Не в полном объеме проводятся мероприятия по профилактике паразитарных заболеваний (педикулез, чесотка). В предоставленном журнале осмотра детей на педикулез и чесотку нет данных регулярного осмотра детей с периодичностью один раз в неделю, дети осмотрены 4 раза за учебный год.

В журнале осмотр детей на педикулез и чесотку зафиксирован 01.09.17г. - 58 детей осмотрено, 02.04.18г. - 34 ребенка осмотрено, по списку 110 детей.

Обследование детей на энтеробиоз и гельминты проводилось в августе 2018 года (результаты обследования имеются).

В медицинском блоке образуются отходы класса А, Б.

Сбор и удаление отходов осуществляется в соответствии со схемой обращения и инструкцией, утвержденной Директором Государственное бюджетное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Березовская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат".

Отходы класса А.

Сбор отходов и мусора осуществляется в ведро с крышкой, пакеты для отходов класса А. Удаление отходов из кабинетов в конце рабочего дня на контейнерную площадку. Вывоз отходов в соответствии с договором.

Отходы класса Б.

Сбор отходов осуществляется в пакеты, специальные контейнеры (иглосъемник) желтого цвета. При обследовании медицинского кабинета установлено, что медицинские отходы класса Б в конце рабочего дня транспортируются специализированным транспортом в соответствии с договором №429/18 от 01.01.18г. с ООО «Энерго».

Иммунопрофилактика воспитанников школы-интернат: для работы по иммунопрофилактике выделен следующий набор помещений: кабинет осмотра пациентов (кабинет врача) и процедурный кабинет, прививочная картотека. Оснащение процедурного кабинета соответствуют функциональному назначению; для проведения вакцинации в процедурном кабинете имеется (спирт 0,5; вата; разовые шприцы); предусмотрено использование одноразовых материалов и инструментов. Имеются средства неотложной и противошоковой терапии, а также экстренной профилактики ВИЧ-инфекции и парентеральных гепатитов. Для обеспечения надлежащего температурного режима хранения ИЛП (от +2 °С до +8 °С) в процедурном кабинете имеется исправное холодильное оборудование с встроенным температурным индикатором. Все манипуляции с вакцинами проводятся на 2-х промаркированных медицинских столиках. На рабочем месте персонала имеется аптечка первой медицинской помощи при травмах.

Процедурный кабинет обеспечен холодильником для хранения иммунобиологических лекарственных препаратов, температура на момент проведения обследования +6° С. Для контроля температуры имеются 2 термометра, расположенные на верхней и нижней полке холодильника. Журнал учета температурного режима работы холодильника ведется по установленной форме.

Холодильное оборудование во время обследования с запасом ИЛП не более чем на 2/3 объема, со стеллажами, маркированными для каждого вида ИЛП. Загрузка холодильника обеспечивает свободный доступ к ИЛП и свободную циркуляцию воздуха.

Представлен журнал учета движения ИЛП за 2018 г., в разделе прихода вакцин нет данных: производитель, срок годности, тип и контрольный номер термоиндикатора, показания термоиндикатора, в разделе расхода нет данных: кому отпущено, количество доз, остаток, тип и контрольный номер термоиндикатора, показания термоиндикатора.

Для транспортирования иммунобиологических лекарственных препаратов используются термоконтейнер (объемом 30 ДМ/3), имеются в наличии хладозлементы.

В медицинском кабинете имеется план мероприятий по обеспечению "холодовой" цепи в чрезвычайных ситуациях. В предоставленном плане нет данных: схема размещения резервного холодильного оборудования на территории предприятия, расчет потребности холодильного оборудования и термоконтейнеров для обеспечения сохранности ИЛП, должностные обязанности лиц по обеспечению сохранности ИЛП в ЧС.

Данные прохождения обследования и профилактических прививок воспитанников школы – интернат.

На экспертизу представлено 93 сертификата профилактических прививок.

Установлено:

Проф. прививки

Дифтерия, коклюш, столбняк – привиты и ревакцинированы 80 детей (86%), у 12 детей нет данных ревакцинации за 2018 год (Свалова С., Томашева Д., Мухина А., Володина В., Контарева М., Бариева И., Левченко А., Спириной О., Кремнева И., Колонских Д., Пилявской А., Мухаметшина).

Корь – подлежат вакцинации 93 человека, привиты 2 – хкратно 93 ребенка (100%).

Краснуха - подлежат вакцинации 93 человека, привиты - 93 ребенка (100%).

Эпидемический паротит - подлежат вакцинации 93 человека, привиты 93 ребенка(100%).

Клещевой энцефалит – подлежат вакцинации 93 человека, привито 75 детей (80%), у 2 детей оформлен мед. отвод – Солонинкин А., Богатырева З.), нет данных о вакцинации у 16 детей (17%).

Грипп – в 2018 году вакцинация не проводилось (вакцина не получена).

Гепатит В - подлежат вакцинации 93 человека, вакцинировано 93 ребенка (100%).

Гепатит А - подлежат вакцинации 93 человека, привито 58 детей (62.4%), нет данных о вакцинации у 35 детей (37%).

Туб. диагностика (реакция Манту) - подлежат 93 человека, проведена у 80 человек (86%), нет данных по туб. диагностике за 2018 год у 13 детей - Шульгина В. (последнее обследование 10.11.2014г), Свалова С (последнее обследование 13.03.2017г), Кожаева С. (последнее обследование 28.02.2017г.), Фильчковой В. (последнее обследование 13.03.2017г), Лялина В. (последнее обследование 17.05.2017г), Спириной О. (последнее обследование 18.09.2017г.), Ремезовой М. (последнее обследование 04.09.2017г.), Кошелевой Е. (последнее обследование

16.05.2017г.), Кузнецовой М. (последнее обследование 11.04.2017г.), Колотовой В. (последнее обследование 18.09.2017г.), Володина В. (последнее обследование 15.03.2017г.), Пилявской А. (последнее обследование 13.03.2017г.), Игнатьева Д. (последнее обследование 23.12.2014г.)

Полиомиелит - подлежат вакцинации 93 человека, вакцинировано - 93 ребенка (100%).

Прививка против туберкулеза - подлежат вакцинации 93 человека, вакцинировано 93 ребенка (100%).

Данные прохождения периодического медицинского осмотра, обследования и вакцинации сотрудников школы.

На экспертизу представлено 63 личных медицинских книжки сотрудников, по списку 63 человека.

Установлено:

- **флюорографическое обследование** (1 раз в год) – пройдено своевременно у 61 сотрудника (97%), отсутствуют результаты обследования у 2-х сотрудников: Кузнецова А. Ю. (дата последнего обследования - 29.09.2017г.), Бушманова Г.И. (дата последнего обследования - 29.09.2017г.);

- **обследования на гельминтозы** (1 раз в год) – обследовано 63 человека (100%);

- **данные ежегодного обследования у специалистов** (ЛОР, терапевт, стоматолог, дерматовенеролог) - обследовано 63 человека (100%);

- сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации – пройдено у 63 человек (100%).

Проф. прививки сотрудников:

Дифтерия – подлежат вакцинации 63 человека, привиты и ревакцинированы 60 человек (95%), у 3 человек оформлен медицинский отвод (Шамановой Л.И., Черноскутова П.А., Бушмановой Г.И.).

Корь – подлежат вакцинации 63 человека, имеются данные о 2-х прививках у 60 человек (95%), у 3 человек оформлен медицинский отвод (у Шамановой Л.И., Черноскутова П.А., Бушмановой Г.И.)

ВГВ - подлежат вакцинации 63 человека, имеются данные о вакцинации у 60 человек (95%), у 3 человек оформлен медицинский отвод (у Шамановой Л.И., Черноскутова П.А., Бушмановой Г.И.)

Клещевой энцефалит – привито 56 человек (89%), нет данных о ревакцинации у 4 человек: Черноскутова П.А., Санниковой В.М., Легостиной З.В., Кашицыной Т.П., оформлен медицинский отвод у Шамановой Л.И., Черноскутова П.А., Бушмановой Г.И.

Грипп – привито в 2017 году 57 человека (90%). Нет данных у Санниковой В.М., Султановой А.Р., Легостиной З.В., у 3 человек оформлен медицинский отвод (у Шамановой Л.И., Черноскутова П.А., Бушмановой Г.И.), в 2018 году сотрудники не привиты в связи с отсутствием вакцины.

В рамках обследования проведен отбор проб для лабораторных испытаний:

- 2 смыва на иерсинии с объектов внешней среды (стол, разделочная доска)

- 20 смывов на жизнеспособные яйца гельминтов с объектов внешней среды (мебель)

- 1 проба свежих овощей (морковь) на цисты патогенных кишечных простейших и яйца гельминтов, иерсинии.

Результаты лабораторного контроля, проведенного в рамках обследования.

Лабораторные испытания проведены ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма». Аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.510877 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.05.2016 г.:

1. Смывы с объектов окружающей среды по показателю жизнеспособные яйца гельминтов в объеме проведенных испытаний, соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (результат испытаний – не обнаружено, величина допустимого уровня - отсутствие), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №П-11480 от 01.10.2018 г.,

2. Смывы с объектов окружающей среды по показателю иерсиния в работе лаборатории.

4. Проба №28070 (свекла свежая) по показателю цисты патогенных кишечных простейших и яйца гельминтов (результаты испытаний – не обнаружено, величина допустимого уровня – отсутствие) соответствует требованиям гл.2 ст. 7 п.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №28070 от 01.10.18г.

5. Проба №28067 (морковь свежая) по показателю иерсиния в работе лаборатории.

В соответствии с предписанием о назначении обследования № 66-10-12/14-8387-2018 от 13.09.2018г. проведены лабораторные испытания и измерения аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма», Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 мая 2016г.:

1. Исследована проба: "Вода питьевая из разводящей сети". В объеме проведенных испытаний (запах, привкус, цветность, мутность, железо, водородный показатель, колифаги, ОКБ, ОМЧ, ТКБ) соответствует требованиям п. 3.3., п. 3.4., п. 3.5. 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". Протокол лабораторных испытаний №26992 от 20.09.2018г.

2. Исследована проба: "Вода горячая" в объеме проведенных испытаний (запах, цветность, мутность, водородный показатель, марганец, железо) соответствует требованиям п. 3.4., п. 3.5. 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". Протокол лабораторных испытаний №26996 от 20.09.2018г.

3. Исследована проба: салат из вареных овощей. В объеме проведенных испытаний (Proteus, S. aureus, БГКП(колиформы), КМАФАнМ, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Протокол лабораторных испытаний №27001 от 24.09.2018г.

4. Исследована проба: картофель отварной. В объеме проведенных испытаний (Proteus, S. aureus, БГКП(колиформы), КМАФАнМ, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Протокол лабораторных испытаний №27002 от 24.09.2018г.

5. Исследована проба: сосиски отварные. В объеме проведенных испытаний (Proteus, S. aureus, БГКП(колиформы), КМАФАнМ, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Протокол лабораторных испытаний №27003 от 24.09.2018г.

6. Исследована проба: рацион. В объеме проведенных испытаний (содержание белков составило 25,47 г, при нормируемом показателе 25-27,6 г, жиров 37 г, при нормируемом показателе 36,1-39,9 г, углеводов 52,63 г, при нормируемом показателе 47-53 г, калорийность составила 645,28ккал, при норме 602,7-669,5 ккал) проба соответствует требованиям п.3.31 СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". Протокол лабораторных испытаний № 27004 от 24.09.2018г.

7. Исследована проба: напиток «Золотой шар». В объеме проведенных испытаний (содержание аскорбиновой кислоты составило 63,2 мг на порцию при нормируемом показателе не менее 60мг) проба соответствует требованиям п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Протокол лабораторных испытаний № 27006 от 28.09.2018г.

8. Исследована проба: соль "Илецкая" йодированная пищевая. В объеме проведенных испытаний (содержание йода составило 0,030 мг/г при нормируемом показателе 0,025-0,055 мг/г) проба соответствует требованиям прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции." Протокол лабораторных испытаний № 27014 от 24.09.2018г.

9. Исследована проба: морковь столовая свежая. В объеме проведенных испытаний (содержание нитратов составило 99 мг/кг при норме не более 400 мг/кг) соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции." Протокол лабораторных испытаний №27013 от 24.09.2018г.

10. Исследована проба: део-хлор, таблетки – массовая доля активного хлора составила 45,6%. Протокол лабораторных испытаний №27017 от 19.09.2018г.

11. Исследована проба: "Део-хлор", рабочий раствор 0,015% – массовая доля активного хлора составила 0,0156%. Протокол лабораторных испытаний №27018 от 19.09.2018г

12. Исследованы показатели воздуха закрытых помещений. В объеме проведенных исследований содержание вредных веществ в воздухе содержание ртути составило 0,0001 мг/м³ при величине допустимого уровня не более 0,0003 мг/м³, гидроксibenзола 0,0018 мг/м³ при величине допустимого уровня не более 0,05 мг/м³, формальдегид 0,0018 мг/м³ при величине допустимого уровня не более 0,05 мг/м³. Протокол лабораторных испытаний № П-10866 от 19.09.2018г.

13. Измерена температура горячей воды. Измеренные показатели (температура составила 62,3оС при норме 60-75оС) соответствуют требованиям п.2.4 СанПиН 2.1.4.2496-09 "Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения". Протокол лабораторных испытаний №П-10868 от 19.09.2018г.

14. Измерены параметры микроклимата. Температура воздуха в жилых комнатах составила 21,5-21,9оС при норме 20-22оС, в учебных кабинетах – 21,7-22,2 при норме 18-24оС, в спортивном зале – 19,3-19,5оС при норме 17-20оС. Относительная влажность воздуха составила 50-51% во всех помещениях при норме 40-60%, что соответствует п.5.1 СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья". Протокол лабораторных испытаний № П-10867 от 19.09.2018г.

15. Измерены уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах – результат составил 415-521 лк при норме не менее 300 лк, что соответствует п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий." Протокол лабораторных испытаний № П-10869 от 19.09.2018г.

16. Мощность эффективной дозы (МЭД) гамма-излучения от природных радионуклидов в помещениях обследованного объекта не превышает мощность дозы на открытой местности более чем на 0,2 мкЗв/час, что соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности" (НРБ-99/2009), п.5.3.3. Протокол лабораторных испытаний № П-10870 от 19.09.2018г

17. Среднегодовая эквивалентная равновесная объемная активность дочерних продуктов радона в воздухе составила менее 13,0 Бк/м³ при нормативе не более 200 Бк/м³) помещений обследованного объекта соответствуют требованиям, установленным СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности" (НРБ-99/2009), п.5.3.3. Протокол лабораторных испытаний № П-10871 от 19.09.2018г.

18. Исследовано 10 смывов с объектов внешней среды на наличие БГКП – результат- не обнаружено при норме – отсутствие. Протокол лабораторных испытаний № П-10917 от 19.09.2018г.

Представлена программа производственного контроля, утверждённая директором учреждения. При анализе представленной программы производственного контроля установлено, что программа состоит из следующих разделов:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
Перечень не полный, а именно отсутствуют следующие нормативные документы:
 - СанПиН 2.4.2.3286-15 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
 - СанПиН 2.1.4.2496-09. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
 Включены утратившие силу документы: "Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. СанПиН 2.4.1201-03"; СП 2.4.990-00. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные правила"
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля;
3. Перечень факторов производственной среды, представляющих потенциальную опасность для человека. Указан перечень химических, биологических, физических факторов, контрольных критических точек, в которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний физических, химических, биологических факторов, а также периодичность проведения этих лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Не указан перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.
6. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Юридическим лицом в период с 01.01.2017 по 31.12.2017г. проводился производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения	№ вопроса чек/листа
1.	СП 1.1.1058-01	3.1.	Статья 11	Перечень официально изданных санитарных правил не полный, а именно отсутствуют следующие нормативные документы: " СанПиН 2.4.2.3286-15 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; " СанПиН 2.1.4.2496-09. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения Включены утратившие силу документы: "Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. СанПиН 2.4.1201-03"; СП 2.4.990-00. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Санитарные	

				правила"		
2.	СП 1.1.1058-01	3.5.	ст.32 п.2	Не указан перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации		
3.	СП 2.3.6.1079-01	6.21.	ст.17 п.1	В инструкции по мытью столовой посуды отсутствует информация о концентрации и объёме моющих и дезинфицирующих средств	6.6.	
4.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.4				
5.	СанПиН 2.4.2.2821-10	11.4.	ст.29 п.1	При проверке прививочных сертификатов воспитанников школы-интернат установлено, что у 13 детей нет данных своевременного обследования против туберкулеза (реакции Манту): Шульгина В. (последнее обследование 10.11.2014г), Свалова С (последнее обследование 13.03.2017г), Кожаева С. (последнее обследование 28.02.2017г.), Фильчковой В. (последнее обследование 13.03.2017г), Лялина В.(последнее обследование 17.05.2017г), Спириной О. (последнее обследование 18.09.2017г.), Ремезовой М. (последнее обследование 04.09.2017г.), Кошелевой Е. (последнее обследование 16.05.2017г.), Кузнецовой М. (последнее обследование 11.04.2017г), Колотовой В. (последнее обследование 18.09.2017г), Володина В. (последнее обследование 15.03.2017г), Пилявской А. (последнее обследование 13.03.2017г.), Игнатьева Д. (последнее обследование 23.12.2014г.).		
	СП 3.1/3.2.3146-13		ст.29 п.1			
6.	СанПиН 2.4.2.3286-15	4.23.	ст.24 п.1	На унитазах отсутствуют сиденья, изготовленные из материалов, безвредных для здоровья, допускающих обработку моющими и дезинфекционными средствами		
		4.27.7.				
7.	СанПиН 2.4.2.3286-15	4.24.	ст.24 п.1	В туалетах отсутствуют держатели для туалетной бумаги		
8.	СанПиН 2.4.2.3286-15	8.6.	ст.28 п.1	В соответствии с представленным расписанием, не организован ступенчатый режим для первых классов: количество уроков - 4-5 в день, продолжительность - по 40 минут.		
9.	СанПиН 2.4.2.3286-15	8.13.	ст.28 п.1	Не соответствуют требованиям санитарных правил следующие режимные моменты: 1. Продолжительность ночного сна для 1-4 классов составляет 9 часов 50 минут (с 21-10 до 7-00). В соответствии с требованиями санитарных правил, продолжительность ночного сна должна быть не менее 10 часов. 2. Для завтрака предусмотрено 15 минут (с 7-45 до 8-00 у 1-4 классов и с 7-30 до 7-45 у 5-9 классов). В соответствии с требованиями санитарных правил, продолжительность завтрака должна быть 20 минут. 3. Продолжительность ужина в 5-9 классах составляет 20 минут (с 18-40 до 19-00). В соответствии с требованиями санитарных правил, продолжительность ужина должна быть 30 минут.		
10.	СанПиН 2.4.2.3286-15	10.1.	ст.28 п.2	При обследовании 01.10.18г. установлено, что в процедурном кабинете используется емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства без маркировки: название средства, даты приготовления, срока годности, концентрации, литража (фотоматериал прилагается. В процедурном кабинете нет емкости с рабочим дезинфицирующим раствором для обработки поверхностей. Во время проведения обследования		
	СанПиН 2.1.3.2630-10		ст.28 п.1			
			р.1,11.3.			ст.29 п.1
			р.1,11.5.			ст.29 п.1
			р.1,11.12.			ст.29 п.1
	р.1,15.	ст.24 п.1				

		11.1.		01.10.18г. выявлено, что в санитарной комнате совместно хранится уборочный инвентарь (ведра) для проведения текущих уборок в процедурном кабинете и туалете (фотоматериал прилагается). В представленном журнале учета работы бактерицидной установки нет данных: название установки, нет данных учета за месяц, даты смена фильтров. При обследовании 01.10.18г. выявлено, что в кабинете массажа на крючках совместно хранится специализированная и верхняя одежда персонала, на дверце шкафа на вешалке хранится медицинский халат (фотоматериала прилагается).	
11.	СанПиН 2.4.2.3286-15	10.4.	ст.28 п.1 ст.28 п.2	Не в полном объеме проводятся мероприятия по профилактике паразитарных заболеваний (педикулез, чесотка). В предоставленном журнале осмотра детей на педикулез и чесотку нет данных регулярного осмотра детей с периодичностью один раз в неделю (фотоматериал журнала прилагается) - дети осмотрены 4 раза за учебный год.	
	СанПиН 3.2.3215-14	13.2	ст.29 п.1		
12.	СанПиН 2.4.2.3286-15	11.4.	ст.24 п.1	Нет уборочного инвентаря (ведра) для проведения генеральной уборки в процедурном кабинете.	
13.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.12	ст.17 п.1	Для приготовления и хранения готовых блюд допускается кухонная посуда из алюминия. В соответствии с санитарными правилами посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам	
14.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.6	ст.17 п.2	Представлено примерное 2х недельное меню для детей в возрасте 7-10 лет и 11-18 лет. В соответствии с требованиями санитарных правил меню должно быть дифференцировано по возрастным группам 7-11 и 12-18 лет	
15.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.9	ст.17 п.1	<p>Не соблюдается масса порций в меню для детей 7-10 лет с круглосуточным пребыванием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса салатов при возрастной норме 60-100 гр. составила 40-50 гр. в дни 1, 6, 8; - масса мясных, рыбных блюд при возрастной норме 80-120 гр. составила 60-76 гр в 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 дни - масса гарниров при возрастной норме 150-200 гр. составила 100-130гр в 1, 2, 4, 8, 9 дни; - масса блюд, сочетающих в себе гарнир и мясное блюдо при возрастной норме от 230 гр. (150-200 гр. - гарнир и 80-120 гр. - мясное блюдо) составила 200 гр. в 7 день. <p>Не соблюдается масса порций в меню для детей 7-10 лет с 2х разовым питанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса салатов при возрастной норме 60-100 гр. составила 40-50 гр. в 1, 2, 5, 6, 8, 10 дни; - масса мясных, рыбных блюд при возрастной норме 80-120 гр. составила 44-70 гр. в 1, 2, 3, 7, 8, 9 дни; - масса гарниров при возрастной норме 150-200 гр. составила 80-120 гр. в 1, 4, 8, 9 дни; - масса блюд, сочетающих в себе гарнир и мясное блюдо при возрастной норме от 230 гр. (150-200 гр. - гарнир и 80-120 гр. - мясное блюдо) составила 200 гр. в 6 день. <p>Не соблюдается масса порций в меню для детей 11-18 лет с круглосуточным пребыванием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса салатов при возрастной норме 100-150 гр. составила 45-90 гр. в 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10 дни; - масса мясных, рыбных блюд при возрастной норме 100-120 гр. составила 60-95 гр. в 1, 2, 3, 4, 5, 	

				<p>6, 8, 9, 10 дни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - масса гарниров при возрастной норме 180-230 гр. составила 120-130гр. в 1, 2, 8, 9 дни; - масса блюд, сочетающих в себе гарнир и мясное блюдо при возрастной норме от 280 гр. (180-230 гр. - гарнир и 100-120 гр. - мясное блюдо) составила 220-260 гр. в 7, 10 дни. <p>Занижена энергетическая ценность рациона:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для детей 7-10 лет при норме 2350 ккал составляет 1931-2270 ккал в 1, 2, 4, 5, 6, 10 дни; - для детей 11-18 лет при норме 2713 ккал составляет 1978-2471 ккал в 1, 6, 10 дни. 	
16.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.10	ст.17 п.1	В примерном меню не указано содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде	
17.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.13	ст.17 п.1	<p>В меню для детей 7-10 лет, 11-18 лет с круглосуточным пребыванием допускается повторение блюд в один и тот же день, последующие 2-3 дня:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бутерброды с маслом включены в завтрак и в ужин в 1й день, в ужин во второй день, в завтрак в третий день, в завтрак в четвертый день, в ужин в 5й день; - бутерброды с сыром в ужин в 4й день и в завтрак в 5й день, в завтрак в 6й, 7й, 8й, 10й дни, - рыба запечённая (горбуша) в ужин в 9й и в 10й дни; - пюре картофельное в обед во 2й день и в ужин в 3й, 4й дни, в ужин в 6й и 8й дни; - капуста тушеная в обед во 2й и в 4й дни; - какао с молоком в дни 1 (ужин), 2, 3, 4 (завтрак), 6 (завтрак), 8 (завтрак и ужин), 9 и 10 (завтрак). <p>В меню для детей 7-10 лет с 2х разовым питанием допускается повторение блюд в последующие 2-3 дня:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бутерброды с сыром в 1,2 дни (завтрак); - булочка с изюмом - в 3,4 дни (завтрак); - какао с молоком - в 3, 5 дни (завтрак), 6, 8, 9, 10 дни (завтрак) 	
18.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.14	ст.17 п.1	<p>Не учитывается рациональное распределение энергетической калорийности в меню для детей 11-18 лет с круглосуточным пребыванием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завышена калорийность завтрака в 6, 7, 9, 10 дни - при норме 20% составляет 26-30%; - завышена калорийность ужина в 1, 4, 5 дни - при норме 25% составляет 33-34%. 	
19.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.17	ст.17 п.1	Меню не предусмотрена выдача ржаного и пшеничного хлеба с каждым приемом пищи	
20.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.20	ст.17 п.1	Полдник в меню для детей с круглосуточным пребыванием не предусмотрен	
21.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.11	ст.17 п.1	На момент обследования установлено: суточные пробы отбираются не в полном объеме, а именно за 02.10.2018г не отобрана проба сока, кефира, яблока и бутерброда с сыром, которые включены в меню 02.10.2018г	
22.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	ст.34 п.1	При проверке личных медицинских книжек сотрудников установлено, что нет данных своевременного обследования (ФЛГ) против туберкулеза у Кузнецова А. Ю. (дата последнего обследования- 29.09.2017г), у Бушманова Г.И. (дата последнего обследования -29.09.2017г).	
	СанПиН 2.4.2.3286-15	12.2.	ст.34 п.5		
23.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.4	ст.34 п.3	Руководителем ГКОУ СО "Березовская школа-интернат" допущены к работе сотрудники не прошедшие своевременно обследование (ФЛГ) против туберкулеза у Кузнецова А. Ю. (дата последнего обследования- 29.09.2017г), у	
	СанПиН 2.4.2.3286-15	13.1.	ст.28 п.1		

				Бушманова Г.И. (дата последнего обследования - 29.09.2017г).	
24.	СП 3.1/3.2.3146-13	18.3	ст.29 п.1	Нет данных вакцинации против гриппа в сезон 2018 года у Санниковой В.М., Султановой А.Р., Легостиной З.В. При проверке прививочных сертификатов воспитанников школы-интернат установлено, что нет данных о вакцинации против гепатита А у 35 детей. У 12 детей нет данных ревакцинации против дифтерии за 2018 год (Свалова С., Томашева Д., Мухина А., Володина В., Контарева М., Бариева И., Левченко А., Спириной О., Кремнева И., Колонских Д., Пилявской А., Мухаметшина).	
	СанПиН 2.4.2.3286-15	12.2.	ст.34 п.5		
25.	СП 3.3.2.3332-16	5.5.	ст.29 п.1	Во время обследования 01.10.18г. установлено, что для транспортировки ИЛП используется термоконтейнер, паспорт и инструкция по применению термоконтейнера не предоставлены.	
26.	СП 3.3.2.3332-16	6.11.	ст.29 п.1	Используемое холодильное оборудование для хранения ИЛП в процедурном кабинете не укомплектовано терморегистратором.	
27.	СП 3.3.2.3332-16	7.3.	ст.29 п.1	При обследовании 01.10.18г. выявлено, что в медицинском кабинете нет термоиндикаторов для выявления нарушений температурного режима в системе "холодовой цепи".	
28.	СП 3.3.2.3332-16	8.1.	ст.26 п.1	В предоставленном журнале учета движения ИЛП в разделе прихода вакцин нет данных: производитель, срок годности, тип и контрольный номер термоиндикатора, показания термоиндикатора, в разделе расхода нет данных: кому отпущено, количество доз, остаток, тип и контрольный номер термоиндикатора, показания термоиндикатора (фотоматериал прилагается).	
29.	СП 3.3.2.3332-16	9.1.	ст.29 п.1	В предоставленном плане экстренных мероприятий по обеспечению "холодовой цепи" в чрезвычайных ситуациях нет данных: схема размещения резервного холодильного оборудования на территории предприятия, расчет потребности холодильного оборудования и термоконтейнеров для обеспечения сохранности ИЛП, должностные обязанности лиц по обеспечению сохранности ИЛП в ЧС (план, прилагается).	

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

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

Ф.И.О., должности

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

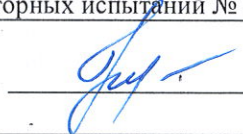
1. Акт обследования №02-10-12/4107 от 10.10.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»
2. Акт обследования №02-10-17/____ от _____ 2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»
3. Протоколы лабораторных испытаний, выполненные аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма», Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 мая 2016г.:

№26992 от 20.09.2018г
№26996 от 20.09.2018г
№27001 от 24.09.2018г.
№27003 от 24.09.2018г
№ 27004 от 24.09.2018г
№ 27006 от 28.09.2018г
№ 27014 от 24.09.2018г.
№27013 от 24.09.2018г
№27017 от 19.09.2018г
№27018 от 19.09.2018г
№ П-10866 от 19.09.2018г
№П-10868 от 19.09.2018г
№ П-10867 от 19.09.2018г
№ П-10869 от 19.09.2018г
№ П-10871 от 19.09.2018г
№ П-10870 от 19.09.2018г.
№ П-10917 от 19.09.2018г.
№П-11480 от 01.10.18г
№28070 от 01.10.18г.

Экспертное заключение по результатам лабораторных испытаний № П-10868 от 08.10.2018г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

ведущий специалист-эксперт



Семенова Юлия Витальевна

должность

подпись

ФИО

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

ДИРЕКТОР Щербакова Людмила Евгеньевна

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

18.10. 2018г.



подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575780

Владелец Щербакова Людмила Евгеньевна

Действителен с 21.09.2021 по 21.09.2022