

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 городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001



Мероприятие по контролю № 66210041000101145215 от 30.09.2021 г.

отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код

дата и время составления акта: 15.10.2021 г. 16 час.45 мин. № 37/2021-226

место составления акта:622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

Акт плановой выездной проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении плановой выездной проверки от 30.09.2021 г.14 час.55 мин. № 01-01-01-03-09/11563. Мероприятие по контролю № 66210041000101145215 от 30.09.2021 г.
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, реестровый номер функции 313122070
3. Выездная проверка проведена:

Лялеко Наталия Васильевна	заместитель начальника отдела Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе	руководитель группы
Добрынина Алла Юрьевна	главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе	
Лапушняк Анна Алексеевна	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе	
Лошкарева Карина Владимировна	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе	
Рыбакова Татьяна Витальевна	главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,	

Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе

4. К проведению выездной проверки были привлечены филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510431, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.11.2015)

специалисты:

Сельков Евгений Алексеевич

Заместитель главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Мальков Алексей Владимирович

Заместитель главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Алдушин Роман Викторович

Заведующий ЛКХФ, врач-лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Устюгова Ирина Николаевна

Заведующая ЛКБФ, врач-вирусолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Пирожкова Любовь Маратовна

Биолог ЛКБФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и Эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Власова Елена Александровна

Врач-лаборант ЛКХФ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Александров Андрей Иванович

Заведующий ЛИИФиРФ, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском

Кошкарлова Наталья Николаевна

районе»

Химик-эксперт ЛИИФиРФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Афанасьева Светлана Павловна

Врач-лаборант ЛКХФ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов

эксперты (экспертные организации):

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710069, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.06.2015)

Морозова Нина Николаевна

зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучения, врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Акилова Елена Анатольевна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

5. Выездная проверка проведена в отношении:

деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)

Деятельность общеобразовательных организаций, за исключением

указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

МАОУ СОШ № 1

624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6

7. Контролируемое физическое юридическое иное лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1; 624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6; ОГРН 1026601155162 ИНН 6616003095

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки: с 04.10.2021 г. 10 час.30 мин. по 15.10.2021 г. 16 час. 45 мин.

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с тем, что срок проведения экспертиз или испытаний превышает срок проведения контрольно-надзорного мероприятия; мотивированное представление № _____ от _____

с " ____ " _____ г., ____ час. ____ мин.

по " ____ " _____ г., ____ час. ____ мин.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил не более 8 часов

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Отбор проб (образцов)	04.10.2021 с 10-15 до 10-45	624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6	Протокол отбора проб дезинфицирующих средств, растворов; протокол отбора смывов с объектов окружающей среды; протокол отбора проб воды, протокол отбора проб пищи, протокол отбора рацион
2) Отбор проб (образцов)	05.10.2021 с 9-10 до 10-05	624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6	Акт измерений физических факторов
3) Осмотр помещений и территории	07.10.2021 с 10-00 до 14-00	624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6	Протокол осмотра классов и территории, осмотра пищеблока
4) Истребование документов	07.10.2021 с 10-00 до 14-00	624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6	По списку в соответствии с п. 12 Решения о проведении плановой выездной проверки от 30.09.2021 г. 14 час.55 мин. № 01-01-01-03-09/11563
5) Испытания	С 04.10.2021 по 06.10.2021	622036, г.Нижний Тагил, ул.Октябрьской революции, 86	Протокол лабораторных исследований № 9.26830 от 06.10.2021 (дез.раствор Део-хлор)
6) Испытания	С 04.10.2021 по 07.10.2021	622036, г.Нижний Тагил, ул.Октябрьской революции, 86	Протоколы лабораторных испытаний № 9.26827 от 07.10.2021 (вода питьевая централизованного водоснабжения), № 9.17128 от 07.10.2021 (смывы с инвентаря и оборудования), № 9.17129 от 07.10.2021 (смывы с инвентаря и оборудования)
7) Испытания	С 05.10.2021 по 07.10.2021	622036, г.Нижний Тагил, ул.Октябрьской революции, 86	Протокол лабораторных исследований № 9.17213 от 07.10.2021 (микроклимат), № 9.17214 от 07.10.2021 (освещенность)
8) Испытания	С 04.10.2021 по 12.10.2021	622036, г.Нижний Тагил, ул.Октябрьской революции, 86	Протокол лабораторных исследований № 9.26828 от 12.10.2021 (макаронны отварные), № 9.П-26829 от 12.10.2021(рацион-2 блюдо)
9) Экспертиза	06.10.2021	622036, г.Нижний Тагил, ул.Октябрьской революции, 86	Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № 9.26830 от 06.10.2021 (дез.раствор Део-хлор)
10) Экспертиза	07.10.2021	622036, г.Нижний Тагил, ул.Октябрьской революции, 86	Экспертные заключения по результатам лабораторных исследований № 9.17128 от 07.10.2021 (смывы с инвентаря и оборудования), № 9.26827 от 07.10.2021 (вода питьевая централизованного водоснабжения), № 9.17213 от 07.10.2021 (микроклимат)

10. При проведении выездной проверки проверочные листы не применялись

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. Штатное расписание, утвержденное руководителем.
2. Личные медицинские книжки, прививочные сертификаты, список сотрудников учреждения (с указанием даты рождения, даты приема на работу, должности).
3. Данные о прививках сотрудников.
4. Данные о периодическом медицинском осмотре сотрудников, прохождении гигиенического обучения.
5. Документы по дезинсекции и дератизации:
 - 1) договор на проведение дератизации и дезинсекции в 2020г.- истекший период 2021г., подтвержденный актами выполненных работ по дезинсекции, дератизации.
 - 2) документ, где отражены все этапы проведения дератизации и дезинсекции на объекте за 2020г.- текущий период 2021г.:
 - санитарно-эпидемиологическое обследование объекта (до проведения профилактических или истребительных мероприятий);
 - разработки тактики дератизации и дезинсекции (видовая принадлежность насекомого и грызуна);
 - собственно дератизация и дезинсекция (количество использованного яда, ядоприманки или дез.средств, использованная методика и т.д.);
 - контроль результатов, проведенных мероприятий на объекте.
6. Информация о проведении акарицидных обработок в 2020-2021г., договор, акты выполненных работ.
7. Документы, подтверждающие качество и безопасность игр, игрушек, детской мебели (декларации и сертификаты соответствия).
8. Примерное 10-ти дневное меню, фактическое меню за май-июнь 2021г.
9. Технологические карты к меню.
10. Ведомости контроля за питанием детей (накопительные ведомости).
11. Документы пищеблока (журналы, документы, подтверждающие качество, безопасность и прослеживаемость поступающих продуктов).
12. Программу ХАССП.
13. Информация о количестве детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.
14. Перечень моечного, технологического и холодильного оборудования с разбивкой по цехам.
15. Документы, подтверждающие проведение технического контроля соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам.
16. Справка о количестве на пищеблоке столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств.
17. Схема поставки продуктов питания (с указанием по каждому продукту наименования предприятия и адреса производства, наименования и адреса поставщика).
18. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, использование премиксов.
19. Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий юридического лица.
20. Журналы, предусмотренные утвержденной руководителем предприятия (организации) программой производственного контроля
21. Информацию о выполнении программы производственного контроля за 2020г. (протоколы лабораторных испытаний).
22. Информация об обеспечении образовательного учреждения системами отопления, канализации, холодного и горячего водоснабжения (как организовано, договора).
23. Копия договора на вывоз мусора, информацию о его выполнении за 2020г., 2021г., вт.ч. люминесцентных ламп.
24. Информацию о проведении текущих (за 2020г.) и капитальных ремонтах (когда проведены, объем проведенных работ).
25. Копия договора с ЛПУ об организации медицинской деятельности. Технический паспорт с указанием помещений школы (детского сада) (копия).
26. Должностные инструкции и приказы о назначении на должность (копии) директора, заместителей директора, работников, ответственных за медицинские книжки сотрудников, сотрудников пищеблока.

27. Документы о контроле состояния здоровья сотрудников и детей (журналы).
 28. Расчет потребности в дезинфицирующих и моющих средствах.
 29. Информацию о наличии моющих и дезинфицирующих средств, в т.ч. используемых для обработки рук с указанием по каждому средству наименования, назначения, объема, имеющегося в запасе, количество приобретенных средств в течение предыдущего месяца, источников финансирования для приобретения.
 30. Информация о местах установки дозаторов для кожных антисептиков.
 31. Информация о количестве масок, расчет необходимого запаса.
 32. Расчет обеззараживающего оборудования с указанием марки БО, места установки, площади помещения.
 33. Информация о количестве термометров.
 34. Информацию об укомплектованности техническим персоналом с указанием необходимого количества сотрудников и фактически работающего.
 35. Графики проведения влажной уборки и дезинфекции в группах.
 36. Графики проветривания в группах.
 37. Информация о площади помещений классов, о количестве детей в группах классах.
 38. Информацию об организации питьевого режима: где и как организован (при использовании бутилированной воды указать наименование продукции, производителя, назначения, необходимого и используемого объемов, информацию об использовании дозирующей аппаратуры и её обработке с приложением договоров на поставку питьевой бутилированной воды; документы о фактическом поступлении воды в учреждение (акты выполненных работ за 2020г.), сертификаты соответствия на воду питьевую, кулеры (помпы) и одноразовую посуду, договора на обработку кулеров и акты выполненных работ за 2020г.).
 39. Информацию об организации медицинского обслуживания детей и сотрудников (количество сотрудников, график работы).
 40. Заключительный акт по результатам проведения периодического медицинского осмотра (обследования).
12. По результатам выездной проверки установлено:

МАОУ СОШ № 1 (624140, Свердловская обл., г. Кировград, Дзержинского ул., 6)				
Выявлены нарушения обязательных требований				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	статья ФЗ №52
1.	ТР ТС 021/2011 СП 2.4.3648-20	ст. 15 п. 1 2.4.6.2.	ст.17 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что для хранения пищевых продуктов используются пластмассовые тазы, корзины, не предназначенные для контакта с пищевой продукцией (маркировка о том, что инвентарь предназначен для контакта с пищевой продукцией отсутствует).</p> <p>Таким образом нарушены требования п.п.3 п.1 ст.15 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" -</p> <p>В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию; 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. <p>Нарушены требования 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами,</p>

				а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.
2.	ТР ТС 025/2012 СП 2.4.3648-20	п.2 ст.5 2.4.3	ст.28 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в кабинетах химии и физики угол наклона спинки части стульев не соответствует функциональным размерам, установленным требованиями ГОСТ 11016-93 (ИСО 5970-79). Межгосударственный стандарт. Стулья ученические. Типы и функциональные размеры" (принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21.10.1993) (ред. от 22.11.2013).</p> <p>Нарушены требования п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом <6>.</p> <p>-----</p> <p><6> ТР ТС 025/2012 "Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции", утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 18.06.2012) (далее - ТР ТС 025/2012).</p> <p>п.2 ст.5 ТР ТС 025/2012"О безопасности мебельной продукции" Механическая безопасность мебельной продукции должна обеспечиваться: необходимым уровнем защиты здоровья детей и подростков от несоблюдения требований к функциональным размерам изделий мебели и требований эргономики и антропометрии.</p> <p>п.2.2 ГОСТ 11016-93 (ИСО 5970-79). Межгосударственный стандарт. Стулья ученические. Типы и функциональные размеры" (принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21.10.1993) (ред. от 22.11.2013) - Функциональные размеры ученических стульев должны соответствовать указанным в таблице 2 и на чертеже - Угол наклона спинки для всех ростовых номеров должен составлять 95 - 130 град.</p>
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.8.	ст.17 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 года установлено, что для питания детей приготовлена "Рыба филе отварная с молочным соусом" (технологическая карта 369/595).</p> <p>Согласно технологии приготовления, указанной в карте, рыбу нарезают на порционные куски не пластуя, вместе с позвоночником. Порционные куски отваривают в воде с солью, овощами до готовности. Отпускают поливая молочным соусом.</p> <p>Выход готового блюда (масса нетто порции) должен составлять 50 грамм рыбы и 30 грамм соуса, фактически куски рыбы тушатся в соусе, при этом в технологическом документе отсутствует информация о технологии приготовления соуса, в сырье, используемом для приготовления рыбы не указаны овощи.</p> <p>Согласно п.3 ГОСТ 3948-2016. Межгосударственный стандарт. Филе рыбы мороженое. Технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 07.09.2016 N 1068-ст) - филе рыбы (fillet of fish) это продольная часть тела различных формы и размера, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости. Следовательно, наименование блюда не соответствует технологии приготовления блюда.</p> <p>Таким образом нарушены требования п.2.8.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом,</p>

				утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
4.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.10.	ст.19 п.1	По результатам проведенных испытаний проба № 9.26827 от 04.10.2021г.- вода питьевая централизованного водоснабжения не соответствует нормам по показателям Жесткость (при норме не более 7, результат 6,3±0,9) и Марганец (при норме не более 0,1, результат 1,10±0,17, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9.26827 от 07.10.2021г., выданным Испытательным лабораторным центром, номер записи в РАЛ: № РОСС RU.0001.510431, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.11.2015 г., что является нарушением п.2.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , а именно: Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
5.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	3.8. 3.13 2.4.6.2	ст.17 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что складские помещения пищеблока оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, при этом психрометры находятся в нерабочем состоянии (для определения влажности прибор не заправлен водой), при этом в Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока имеется отметка о влажности воздуха в помещениях 07.10.2021 года.</p> <p>Нарушены требования 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.</p> <p>САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ":</p> <p>п.3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящему Правилам).</p> <p>п.3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.</p>
6.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3.10.	ст.17 п.1	<p>При проведении осмотра 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 помещения пищеблока установлено, что чайная посуда (стаканы) после мойки перед раздачей не высушены (стаканы находятся в перевернутом состоянии на подносе).</p> <p>04.10.2021 была отобрана проба – смыв со стакана, по результатам исследований выявлены нарушения мытья и дезинфекции столовой посуды, (смыв со стакана- обнаружено БГКП), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9.17128 от 07.10.2021г., выданным Испытательным лабораторным центром, номер записи в РАЛ: № РОСС RU.0001.510431, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.11.2015 г., что является нарушением п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Столовые</p>

				<p>приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.</p> <p>В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.</p> <p>При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.</p>
7.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	4,5.	Статья 24	<p>По результатам проведенных испытаний проба № 9.26830 от 04.10.2021г.- дезинфицирующий раствор Део-хлор 0,015% не соответствует нормам по Массовой доле активного хлора (при норме 0,0135 - 0,0165, результат 0,0203) , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9.26830 от 06.10.2021г., выданным Испытательным лабораторным центром, номер записи в РАЛ: № РОСС RU.0001.510431, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.11.2015 г., что является нарушением п.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.</p>
8.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	4.6.	ст.17 п.1	<p>При проведении осмотра 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 помещения пищеблока, установлено: имеются промаркированная емкость с разведенным раствором "Део-хлор". По словам сотрудников, концентрация раствора составляет 0,015%. Отсутствует информация о дате приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Тем самым нарушен п. 4.6. САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.</p>
9.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.7. устранено	ст.17 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в доступном месте не размещены рекомендации по организации здорового питания детей.</p> <p>Нарушены требования п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.</p>
10.	СП 2.4.3648-20	2.2.4.	ст.28 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00</p>

				<p>установлено, что покрытие проездов и дорожек на собственной территории частично разрушено, имеются неровности, трещины, что может привести к травмированию детей и сотрудников.</p> <p>Нарушены требования п.2.2.4 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов</p>
11.	СП 2.4.3648-20 ТР ТС 025/2012	2.4.3. п.7.3 ст.5 устранено	ст.28 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в классах 13, 5 функциональные размеры стола и стульев не соответствуют друг другу (кабинет 13 - у стола с зеленой цветовой маркировкой приставлены стулья с синей маркировкой, в кабинете № 5 - у стола с желтой маркировкой приставлены стулья с красной маркировкой).</p> <p>В классах химии, физики, №№ 17, 16, 15, 12, 11, 10, 9, 18, 30, 20, 21, 22, 34, 24, 7 (столы, стулья) не нанесена цветовой маркировка в виде круга диаметром не менее 10 мм или горизонтальной полосы размером не менее 10 x 15 мм в зависимости от ростовых номеров.</p> <p>Нарушены требования п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом <6>.</p> <p>-----</p> <p><6> ТР ТС 025/2012 "Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции", утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 18.06.2012) (далее - ТР ТС 025/2012).</p> <p>Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.</p> <p>Нарушены требования п.7.3 ст.5 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции" ТР ТС 025/2012 - На видимых наружных поверхностях столов, парт и стульев для дошкольных учреждений и учебных заведений (кроме средних специальных и высших учебных заведений) должна быть нанесена цветовой маркировка в виде круга диаметром не менее 10 мм или горизонтальной полосы размером не менее 10 x 15 мм следующих цветов в зависимости от ростовых номеров изделия мебели:</p> <ul style="list-style-type: none"> 00 - черный 0 - белый 1 - оранжевый 2 - фиолетовый 3 - желтый 4 - красный 5 - зеленый 6 - голубой. <p>Способ нанесения цветной маркировки должен обеспечивать ее длительную сохранность. Допускается нанесение цветной маркировки, выполненной печатным способом с самоклеящейся основой.</p>
12.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.17 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что на пищеблоке для приготовления блюд используется алюминиевая посуда; для работы с тестом используется стол с металлическим покрытием, отсутствует</p>

				<p>столешница из дерева твердых лиственных пород, Нарушены требования 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.</p>
13.	СП 2.4.3648-20	2.4.9. 2.4.3 2.11.2	ст.28 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в кабинете № 7 парты и стулья имеют дефекты покрытия (глубокие царапины), что не позволяет проведение качественной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Нарушены требования СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи": п.2.4.3 Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. 2.4.9. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. п.2.11.2. Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.</p>
14.	СП 2.4.3648-20	2.4.13. устранено <i>История</i>	ст.28 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в кабинетах № 17, 22, 23, 8 на окнах имеются шторы длиной ниже уровня подоконника. Во всех кабинетах на окнах, открываемых весенний, летний и осенний период отсутствуют москитные сетки. Нарушены требования п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи - Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.</p>
15.	СП 2.4.3648-20	2.5.2.	ст.23 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что полы в помещениях имеют дефекты и повреждения, не позволяющие качественно провести влажную обработку и дезинфекцию, дефекты создают травмоопасность для детей и сотрудников: - на лестничной клетке складского помещения пищеблока линолеум не закреплен; - в кабинетах №№ 1, 7 - разрушен шов между листами линолеума (стыки не склеены); - в кабинете технологии для мальчиков, спортивном зале - имеются крупные щели между половыми досками, покрытие пола (краска) частично разрушено; - в малом спортивном зале - имеются крупные щели между плитками ламината; - в коридоре второго этажа - плитка на полу имеет выбоины, видна стальная арматура плиток. Нарушены требования п.2.5.2 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи - Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть</p>

				выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
16.	СП 2.4.3648-20	2.5.3.	ст.23 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в помещениях стены имеют дефекты, повреждения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в спортивном зале, коридоре второго этажа разрушено покрытие стены до основания; - у пищеблока разрушена плитка на стене около умывальников; - в кабинете технологии для мальчиков на стене имеются трещины, в стене имеются сквозные отверстия для вывода труб, разобран подвесной потолок. <p>Нарушены требования п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи - Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>
17.	СП 2.4.3648-20	2.6.6.	ст.19 п.1	<p>В ходе обследования 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что образовательной организацией не обеспечен питьевой режим учащихся - стационарный питьевой фонтанчик не работает, отсутствует выдача детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства.</p> <p>Нарушены требования п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.</p> <p>При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.</p> <p>При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.</p>
18.	СП 2.4.3648-20	2.7.1.	ст.23 п.1	<p>По результатам исследований параметры микроклимата (относительная влажность воздуха) в кабинетах школы не соответствуют нормам, (при норме 40-60 результат в кабинетах №45,49 - $38 \pm 1,3$; в кабинете №17 - $35 \pm 1,2$) что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 17213 от 07.10.2021 выданным Испытательным лабораторным центром, номер записи в РАЛ: № РОСС RU.0001.510431, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.11.2015 г., что является нарушением п.2.7.1. СанПиН 2.4.3648-20, а именно: Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.</p> <p>В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.</p> <p>В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов.</p>

19.	СП 2.4.3648-20	2.7.3.	ст.28 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что во всех кабинетах отсутствуют термометры для контроля температуры воздуха в помещении.</p> <p>Таким образом, нарушены требования п 2.7.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи - Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров.</p>
20.	СП 2.4.3648-20	2.11.2.	ст.28 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в спортивном зале поверхностный слой матов для занятий разрушен до тканевой основы, имеются сквозные порезы поверхностного слоя, что не позволяет ежедневно протирать их с использованием мыльно-содового раствора.</p> <p>Нарушены требования 2.11.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.</p> <p>Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.</p> <p>Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.</p> <p>Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.</p>
21.	СП 2.4.3648-20	3.4.13.	ст.19 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что отсутствует подводка холодной и горячей воды в кабинете 1 "в" класса, что является нарушением требований п.3.4.13. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи - Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты.</p>
22.	СП 2.4.3648-20	3.5.15.	ст.28 п.1	<p>На момент проверки 07.10.2021 в период с 10-00 до 14-00 установлено, что в кабинетах информатики № 15, 16 отсутствует местное искусственное освещение на рабочих столах учащихся, которое должно располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета</p> <p>Нарушаются требования п.3.5.15 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.</p>
23.	СП 2.4.3648-20	2.4.2. 3.4.14.		<p>В результате анализа представленных документов установлено, что количество обучающихся в начальных классах превышает</p>

				<p>нормативы, установленные п.3.4.14 Правил - площадь учебных кабинетов должна рассчитываться исходя из того, что на одного обучающегося должно быть не менее 2,5 м² при фронтальных формах занятий, фактически площадь на одного обучающегося составляет:</p> <p>класс 1а - кабинет № 1 - площадь кабинета 49 м² , на одного обучающегося 1,96 м² класс 1б - кабинет № 3 - площадь кабинета 48 м² , на одного обучающегося 1,85 м² класс 1в - кабинет № 10 - площадь кабинета 48 м² , на одного обучающегося 2,09 м² класс 2а - кабинет № 6 - площадь кабинета 48,54 м² , на одного обучающегося 1,78 м² класс 2б - кабинет № 5 - площадь кабинета 48 м² , на одного обучающегося 1,85 м² класс 3а - кабинет № 2 - площадь кабинета 48 м² , на одного обучающегося 1,78 м² класс 3б - кабинет № 4 - площадь кабинета 48 м² , на одного обучающегося 2,0 м² класс 4а - кабинет № 7 - площадь кабинета 48 м² , на одного обучающегося 2,0 м² класс 4б - кабинет № 8 - площадь кабинета 49 м² , на одного обучающегося 1,96 м²</p> <p>Нарушаются требования СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи": 2.4.2. Количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил и гигиенические нормативы. 3.4.14. Количество обучающихся в классе определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных кабинетах. Комплектование классов (групп) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в зависимости от указанной в пункте 3.1.1 Правил категории обучающихся. Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, должна рассчитываться следующим образом: - не менее 2,5 м² на одного обучающегося при фронтальных формах занятий;</p>
24.	СП 2.4.3648-20	1.5	ст.34 п.1	<p>Не имеют гигиенического обучения и аттестации следующие сотрудники: Шабалина Л.П. (учитель), Юсупова К.А. (социальный педагог), что является нарушением п.1.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.</p>
25.	Приказ МЗ РФ 29н	п.6	Статья 11 ст.34 п.3	<p>Юридическим лицом МАОУ СОШ №1 не организовано проведение периодического медицинского осмотра у Парфеновой Е.А. (мойщик посуды) дата последнего медицинского осмотра 24.01.2020 г, дата последнего флюорографического обследования - 26.02.2020г, что является нарушением п.6 Приказа Минздрава РФ от 28 января 2021г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских</p>

				осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" - Обязанности по организации проведения предварительных и периодических осмотров работников возлагаются на работодателя.
26.	СанПиН 3.3686-21	61.	ст.34 п.4	В результатах проведения экспертизы личных медицинских книжек установлено, что в книжках отсутствуют данные исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологического обследования на брюшной тиф при поступлении на работу у Юсупова К.А. (дата поступления на работу 11.03.2021г.), что является нарушением п.61. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" - Работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, а также при наличии медицинских противопоказаний не допускаются работодателем к исполнению ими трудовых обязанностей. Контроль допуска к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, обеспечивается юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.
27.	Приказ МЗ РФ 125н	1.	Статья 35	В результатах проведения экспертизы личных медицинских книжек установлено, что на момент проверки в ЛМК сотрудников МАОУ СОШ №1 отсутствуют данные о прививках, а именно: - против гепатита В у 13 сотрудников (например: Блохина Н.В., Гришина Е.Л., Чистополова М.Б.) - против гепатита А у 54 сотрудников (например: Белова Е.В., Казакова Е.А., Перевозкина Е.Л.) - против клещевого энцефалита у 33 сотрудников (например: Буторина Е.А- последняя вакцинация в 2014г., Зайцева И.Ю - последняя вакцинация в 2015г., Шабалин В.В. - последняя вакцинация в 2016г.) - против дифтерии у 18 сотрудников (например: Блохина Н.В., Калинин М.Н., Шарова О.Е.) - нет данных о прививках против гриппа в 2020-2021гг. у 51 сотрудника (например: Гришина Е.Л., Коротких С.А., Перкина Н.Г.) что является нарушением ГЛ 4 ст. 9.1 Федерального Закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней - Национальный календарь профилактических прививок включает профилактические прививки против гепатита В, дифтерии, коклюша, кори, краснухи, полиомиелита, столбняка, туберкулеза, эпидемического паротита. Указанные профилактические прививки проводятся всем гражданам Российской Федерации в сроки, установленные национальным календарем профилактических прививок.

13. К настоящему акту прилагаются:

Протоколы отбора проб от 04.10.2021 вода, пища, рацион, дез.раствор, смывы с инвентаря и оборудования, от 05.10.2021 микроклимат, освещённость

Протокол лабораторных испытаний № 9.26827 от 07.10.2021 (вода питьевая централизованного водоснабжения)

Протокол лабораторных исследований № 9.26828 от 12.10.2021 (макаронны отварные)

Протокол лабораторных исследований № 9.П-26829 от 12.10.2021(рацион-2 блюдо)

Протокол лабораторных исследований № 9.26830 от 06.10.2021 (дез.раствор Део-хлор)

Протокол лабораторных исследований № 9.17128 от 07.10.2021 (смывы с инвентаря и оборудования)

Протокол лабораторных исследований № 9.17129 от 07.10.2021 (смывы с инвентаря и оборудования)

Протокол лабораторных исследований № 9.17213 от 07.10.2021 (микроклимат)

Протокол лабораторных исследований № 9.17214 от 07.10.2021 (освещенность)

Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № 9.26830 от 06.10.2021 (дез.раствор Део-хлор)

Экспертные заключения по результатам лабораторных исследований № 9.17128 от 07.10.2021 (смывы с инвентаря и оборудования), № 9.26827 от 07.10.2021 (вода питьевая централизованного водоснабжения), № 9.17213 от

07.10.2021 (микроклимат)

Фотоматериалы

Предписание об устранении нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 15.10.2021 № 66-09-13/16-12053-1-2021

Предписание об устранении нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 15.10.2021 № 66-09-13/16-12053-2-2021

Предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза от 15.10.2021 № 66-09-13/17-12054-2021

заместитель начальника отдела Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе Лялеко Наталия Васильевна

должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку



заместитель начальника отдела Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе
Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе Лялеко Наталия Васильевна

фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес
(при наличии)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Сафронова Екатерина Николаевна

Действителен с 11.03.2021 по 11.03.2022