

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

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

Управление
Роспотребнадзора
по Пермскому краю

(место составления акта)

«30» апреля 2021 г.

(дата составления акта)

14-00 часов

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 668

«30» апреля 2021 г.

по адресам: г. Пермь, ул. Гашкова, 11

(место проведения проверки)

На основании распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю от «01» апреля 2021 года № 644 проведена проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Пермская кадетская школа № 1 «Пермский кадетский корпус имени генералиссимуса А.В. Суворова» (далее – МАОУ «ПКШ № 1»), место нахождения юридического лица и место фактического осуществления деятельности: 614056, г. Пермь, ул. Гашкова, дом 11; ИНН 5906032748, ОГРН 1025901372716.

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица / фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), место жительства индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)

Продолжительность проверки: с 08.04.2021 г. по 30.04.2021 г. (17 рабочих дней/12 часов 10 минут).

Дата и время проведения проверки:

«13» апреля 2021 г. с 11.00. до 15.00. Продолжительность 4 часа 00 минут (выезд на объект с обследованием).

«20» апреля 2021 г. с 13.00. до 16.00. Продолжительность 3 часа 00 минут (выезд на объект с обследованием).

«08» апреля 2021 г. с 10.00. до 12.50. Продолжительность 2 часа 50 минут (выезд на объект с отбором проб воды, пищи, смывов и замерами школьной мебели для лабораторных исследований, испытаний).

«12» апреля 2021 с 13.10. до 13.30. Продолжительность 20 минут (выезд на объект с отбором проб пищи для лабораторных исследований, испытаний).

«22» апреля 2021 г. с 20.30. до 22.30. Продолжительность 2 часа 00 минут (выезд на объект с замерами искусственной освещенности).

Акт составлен Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлена: директор МАОУ «ПКШ № 1» Валиев Марат Байрамшович 01.04.2021 г. в 15-45

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

Вид проверки: плановая.

Форма проверки: выездная.

Лицо, уполномоченное на проведение проверки: главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Лихенко Наталья Владимировна.

Лица, привлекаемые к проведению проверки:

Корелова Татьяна Владимировна - заведующий отделом гигиены детей и подростков, врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», Касаткина Наталья Александровна, Кондаков Александр Вадимович - врачи по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», Котягина Галина Николаевна - помощник врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», (Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации).

При проведении проверки присутствовали: директор МАОУ «ПКШ № 1» Валиев Марат Байрамшович, заместитель директора по административно-хозяйственной части МАОУ «ПКШ № 1» Половникова Наталья Викторовна, заведующая столовой МАОУ «ПКШ № 1» Ивашова Зухра Тахировна.

В ходе проверки установлено:

МАОУ «ПКШ № 1» расположено по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Гашкова, дом 11.

На основании Распоряжения начальника департамента образования администрации города Перми № 059-08-01-26-185 от 13.07.2018 г. «О внесении изменений в устав МАОУ «ПКШ № 1», утвержденный распоряжением начальника департамента образования администрации города Перми от 31.08.2011 № СЭД-08-01-26-203» в соответствии с Федеральным законом от 03 ноября 2006г. № 174-ФЗ «Об автономных учреждениях», решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006г. № 224 «О департаменте образования администрации города Перми», постановлениями администрации города Перми от 28 января 2011 г. № 24 «О Порядке создания, реорганизации, изменения типа и ликвидации муниципальных учреждений города Перми, утверждения уставом муниципальных учреждений города Перми и внесения в них изменений» - в устав МАОУ «ПКШ № 1» внесены изменения и утверждены в новой редакции.

Согласно Уставу МАОУ «ПКШ № 1», Учреждение по типу образовательных организаций, реализующих основные образовательные программы, является общеобразовательной организацией, по организационно-правовой форме унитарной некоммерческой организацией – муниципальным автономным учреждением. Место нахождения МАОУ «ПКШ № 1»: 614056, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Гашкова, д. 11. По указанному адресу размещается постоянно действующий исполнительный орган Учреждения – руководитель (директор).

Учредителем МАОУ «ПКШ № 1» является муниципальное образование «город Пермь». Полномочия и функции учредителя осуществляет администрация города Перми, отдельные полномочия и функции осуществляет департамент образования администрации города Перми на основании правовых актов администрации города Перми. Собственник имущества Учреждения - муниципальное образование «город Пермь», полномочия

собственника осуществляет департамент имущественных отношений администрации г. Перми на основании правовых актов органов местного самоуправления города Перми.

В соответствии с представленным Уставом МАОУ «ПКШ № 1» предметом деятельности Учреждения является деятельность в сфере начального общего, основного общего и среднего общего образования. Основная цель деятельности Учреждения - осуществление образовательной деятельности по образовательным программам начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования.

Реализация основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования является основным видом деятельности Учреждения, в том числе реализация:

- образовательных программ среднего общего образования, обеспечивающих изучение предметов на профильном уровне, в том числе предметов технология, основы безопасности жизнедеятельности, физическая культура;

- интегрированных программ общего образования с дополнительными общеразвивающими программами, направленными на подготовку обучающихся к военной или государственной службе, включающие в обязательном порядке военно-учебные сборы (спортивно-оздоровительные лагеря).

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 4244 от 13.08.2015 года выдана бессрочно МАОУ «ПКШ № 1» Государственной инспекцией по надзору и контролю в сфере образования Пермского края.

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для образовательной деятельности в МАОУ «ПКШ № 1» по фактическому адресу: 614053, Пермский край, г. Пермь, ул. Гашкова, 11 имеет санитарно-эпидемиологического заключения № 59.55.17.000.М.000404.04.11 от 13.04.2011г.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в образовательном учреждении не проводится, что является нарушением п. 1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20).

В соответствии с Федеральным законом № 15-ФЗ на входе на территории и в здания образовательного учреждения имеются знаки о запрете курения. Представлен Приказ № СЭД-01-10-191 от 15.09.2016 г. «О запрете курения в школе».

Участок. Здание образовательного учреждения расположено на обособленном земельном участке, общей площадью 16896,8 кв.м. согласно копии Свидетельств о государственной регистрации права на земельный участок от 23.05.2011 г. серия 59-БГ №№ 056167, 056168 и от 31.05.2011 г. серия 59-БГ № 056589. Ограждение участка со стороны фасада здания представлено металлическим забором высотой не менее 2 метров.

На территории расположены столбы с электрическим освещением по периметру территории. Покрытие проездов, подходов и дорожек представлено асфальтом.

На территории расположено непосредственно здание школы, физкультурно-спортивная и хозяйственные зоны. Физкультурно-спортивная зона представлена футбольным полем с беговой дорожкой и универсальной баскетбольно-волейбольной площадкой. Покрытие футбольного поля натуральное (утрамбованный грунт с травой), покрытие универсальной баскетбольно-волейбольной площадкой специальное полимерное, предназначенное для спортивных площадок.

Учреждением представлен Акт проверки спортивных и гимнастических снарядов к проведению занятий по физической культуре и спорту в залах и на спортивных площадках от 22.07.2020 г. Согласно данному Акту – «Заключение комиссии: спортивные и гимнастические снаряды к началу 2020-2021 учебного году готовы».

Хозяйственная зона оборудована со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Сбор отходов осуществляется в 4 контейнера с закрывающимися крышками, которые установлены на контейнерной площадке с твёрдым покрытием, на территории школы. Вывоз мусора осуществляется

ПКГУП «Теплоэнерго» по договору № 205418236-2021/ТКО от 01.01.2021 г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с потребителем юридическим лицом в нежилом помещении, со сроком действия от 01.01.2021 г. до 31.12.2021 г. включительно.

Уборку территории в соответствии с Договором № 25-КО/04-2021 от 01.04.2021 г. на оказание услуг по клининговому обслуживанию МАОУ «ПКШ № 1 «Пермский кадетский корпус имени генералиссимуса А.В. Суворова» ООО «ГК «ПСК Лидер». На момент проверки проходы и дорожки очищены, мусора на территории не зафиксировано.

Здание и помещения. МАОУ «ПКШ № 1» расположено в трех зданиях (Литер А, А1, Б), соединенных между собой теплыми переходами. Согласно данным технических паспортов нежилых зданий (строений): здание Литер А трехэтажное с подвалом построено в 1979 год, здание Литер А1 трехэтажное с подвалом построено в 1980 году, здание Литер Б двухэтажное построено в 1981 году. Капитальный ремонт зданий не проводился.

ООО «Проектная компания «Эксперт» проведено визуальное обследование технического состояния строительных конструкций здания и инженерных сетей здания МАОУ «ПКШ № 1» по адресу: г. Пермь, ул. Гашкова, 11. Согласно представленному Техническому Заключению ООО «Проектная компания «Эксперт» от 28.07.2020 года сделаны следующие выводы – «На основании проведенного обследования установлено, что здание МАОУ «ПКШ № 1» (Литер А, А1, Б) по адресу: Пермский край, город Пермь, улица Гашкова, 1 пригодно для дальнейшей эксплуатации, не создает угрозы жизни и здоровью детей. В целом здание (Литер А, А1, Б) находится в ограниченно-работоспособном состоянии. Эксплуатация здания на период 2020-2022 гг. возможна».

Здание Литер А.

Все основные помещения (учебные кабинеты и классы) размещены в наземных этажах здания. Вход в здание оборудован тамбуром. На 1 этаже оборудованы гардероб учащихся II и III звена (5-11 классы). Раздевалки оснащены вешалками, крючками для одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося.

В здании имеются 18 учебных кабинетов для учащихся среднего и старшего звена, кабинеты информатики, санитарные узлы для мальчиков, административные помещения.

На момент текущей проверки в целях предотвращения угрозы распространения заболеваемости новой коронавирусной инфекции «COVID-2019» учащиеся школы обучаются в закреплённых за каждым классом учебным помещением (за исключением кабинетов: химии, физики, информатики).

Площадь учебных кабинетов у учащихся среднего и старшего звена (5-11 классы) при фронтальных формах занятий колеблется от 34,1 м² до 73,7 м². В учебных кабинетах при фронтальных формах занятий площадь на 1 обучающегося (за исключением учащихся 9а класса) составляет от 1,4 м² до 2,4 м², при нормируемой не менее 2,5 м², **что является нарушением п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20.**

Площадь на 1 обучающегося в кабинетах при фронтальных формах занятий для 9а класса составляет не менее 2,5 м² в соответствии с требованиями санитарных правил.

Учебные кабинеты представлены: кабинетами информатики, кабинетами русского языка/литературы, математики, истории, географии, иностранных языков, ОБЖ, кабинетами химии, физики, биологии с лаборантскими.

На 2 этаже здания школы располагаются **2 кабинета информатики №№ 212, 214.** Кабинеты информатики оборудованы персональными электронно-вычислительными машинами (далее – ПЭВМ) с видеодисплейными терминалами (далее - ВДТ) на базе плоских дискретных экранов. Площадь кабинета № 212 составляет 57,2 м², в котором установлено 12 рабочих мест для учащихся. Площадь кабинета № 214 составляет 66,8 м², в котором установлено 11 рабочих мест для учащихся. Таким образом, площадь на 1 рабочее место составляет 4,7 м² (в кабинете № 212) и 6 м² (в кабинете № 214) в соответствии с требуемыми нормами площади.

Расстановка персональных компьютеров в кабинетах информатики обеспечивает левостороннее естественное освещение для всех рабочих мест.

Кабинет информатики оборудован специальными рабочими столами, конструкция которых обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования. Большая часть рабочих стульев, используемые при работе на ПЭВМ, подъёмно-поворотные, регулируемые по высоте и углу наклона спинки и сиденья.

Кабинет физики расположен на 3 этаже, площадью 63,8 м². При кабинете имеется лаборантская; в лаборантской имеется умывальная раковина. Кабинет оборудован специальными лабораторными столами.

Кабинет химии размещен на 3 этаже, площадью 73,7 м². При кабинете химии предусмотрена лаборантская. Кабинет и лаборантская обеспечены умывальными раковинами. Кабинет химии и лаборантская при нём оборудованы вытяжными шкафами. В кабинете химии установлены специальные ученические столы с защитными бортиками по наружному краю стола и устойчивые к действию агрессивных химических веществ.

В кабинетах химии и физики имеются демонстрационные столы.

Кабинет биологии расположен на 2 этаже, площадью 46,7 м². При кабинете имеется лаборантская. Кабинет оборудован двухместными ученическими столами.

Санитарные узлы. В школе предусмотрены санитарные узлы для учащихся на каждом этаже здания (ввиду контингента учащихся – только для мальчиков). Все унитазы оборудованы кабинами с дверями. Санузлы оборудованы 3-4 унитазами, 4-5 умывальными раковинами и по 2 писсуара (на 2 и 3 этажах здания). На момент проверки санитарно-техническое оборудование исправно, без дефектов. В санитарных узлах установлены педальные вёдра, рядом с умывальными раковинами имеются электрополотенца, жидкое мыло и кожные антисептики. Для персонала учреждения имеются отдельные санузлы на 1 и 3 этажах здания.

В здании предусмотрено помещение для хранения уборочного инвентаря и моющих, дезинфицирующих средств. Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки санузлов, хранится отдельно от уборочного инвентаря для уборки учебных и рекреационных помещений.

Здание Литер А1.

В состав здания входят следующие помещения: библиотека, актовый зал, игровой спортивный зал, музей, административные помещения, производственные и складские помещения пищеблока, обеденный зал.

Библиотека расположена на 1 этаже здания и используется в качестве справочно-информационного центра и представлена читальным залом и книгохранилищем. Площадь библиотеки совместно с книгохранилищем составляет 136,8 м². В помещении книгохранилища установлены стеллажи с книгами, в читальном зале – столы с 6 ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных экранов. Рабочие столы с пЭВМ размещены так, что световой поток падает слева.

Актовый зал расположен на 2 этаже здания школы, имеет сцену и костюмерную. Площадь актового зала составляет 247 м², количество посадочных мест в актовом зале 200. Таким образом площадь на одно посадочное место составляет 1,2 м², что не противоречит гигиеническим нормативам.

Спортивный зал расположен на 2 этаже здания. Площадь спортзала составляет 266,м², высота - 6,53 метра. При спортзале имеется тренерская, раздевалка для учащихся, помещение для хранения спортивного инвентаря и санузел. Окна, осветительные приборы в спортивном зале оборудованы защитными сетками.

Проверка готовности спортивного зала проводилась комиссией школы (Акт проверки спортивных и гимнастических снарядов к проведению занятий по физической культуре и спорту в залах и на спортивных площадках от 22.07.2020 г.), согласно заключению комиссии – «спортивные и гимнастические снаряды к началу 2020-2021 учебного году готовы».

Столовая расположена на первом этаже здания и имеет 2 входа: для посетителей и для загрузки продуктов.

Перед обеденным залом установлено 12 умывальных раковин. Мыло и электросушилки имеются. Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест, установлены обеденные столы и табуреты.

В своем составе помещения пищеблока представлены на первом этаже и в подвале:

- Загрузочная;
- коридор;
- раздевалка для сотрудников пищеблока оборудована в подвале;
- на первом этаже имеется отдельный санитарный узел для сотрудников пищеблока и помещение душа;

- кабинет заведующего производством;

- помещение хлебозерки (4,3 м²) оборудовано производственным столом, умывальной раковиной, шкафом для хранения хлебобулочных изделий, электрохлебозеркой. Шкаф для хранения хлеба имеет дефекты покрытия (трещины, отслоение верхнего покрасочного слоя), что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств, и является нарушением п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- овощной цех (10,3 м²) оборудован картофелечисткой, ларями из нержавеющей металла для хранения овощей, умывальной раковиной, ванной бытовой эмалированной для обработки овощей;

- сырой мясо-рыбный цех (10,7 м²) оборудован тремя производственными столами для обработки курицы/яйца, мяса и рыбы, умывальной раковиной для рук персонала, электромясорубкой, двумя производственными ваннами для обработки курицы/яйца и мяса/рыбы, среднетемпературным холодильным шкафом, весами, колодой для разрубки мяса;

- холодный цех (10,2 м²) оборудован подтоварниками, умывальной раковиной для рук персонала, производственной ванной для овощей и фруктов, производственным столом для приготовления холодных закусок, слайсером, весами, универсальным приводом, холодильным шкафом для гастрономии;

горячий цех (47,8 м²) оборудован умывальной раковиной для рук персонала, тестомесом, производственным столом для теста, машиной шинковальной, двумя 6-ти конфорочными, двумя 4-х конфорочными, двумя 3-х конфорочными электрическими плитами, холодильным шкафом для хранения молочной продукции, двумя пароконвектоматами на 10 противней каждый, двумя жарочными шкафами, двумя пекарскими шкафами, электросковородой, производственным столом для готовой продукции. На момент текущей проверки установлено, что покрытие стола для работы с тестом цельнометаллическое, тогда как при санитарно-эпидемиологическом требовании должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;

- раздача; на раздаче установлены мармиты для первых блюд и напитков;

- моечная кухонной посуды (10,3 м²) оборудована стеллажами для хранения чистой кухонной посуды, двумя производственными ваннами для обработки посуды, одной бытовой эмалированной ванной для замачивания посуды;

- моечная столовой посуды (19,0 м²) оборудована 5-ю производственными ваннами для мытья столовой посуды, стеклянной посуды и столовых приборов ручным способом, купольной посудомоечной машиной, один стеллаж для сушки и хранения тарелок, один стеллаж для хранения чистой столовой посуды, производственный стол для хранения чистых стаканов, производственный стол для хранения чистых тарелок, производственный стол для грязной посуды.

На пищеблоке имеются в наличии разделочные доски, разделочные ножи, столовая посуда – 2 комплекта. Используемые разделочные доски изготовлены из цельного дерева. Столовая и кухонная посуда с дефектами и механическими повреждениями на момент обследования (20.04.2021 г.) отсутствовала. На момент текущей проверки использовалась

кухонная посуда (кухонные баки) для приготовления блюд из алюминия, тогда как при санитарно-эпидемиологическом требовании посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Инструкции по мытью и дезинфекции посуды вывешены, концентрации приготовления рабочих растворов по мытью и дезинфекции по вирусному режиму соблюдаются.

При проведении мероприятий по контролю 08.04.2021 г. с 12-10 до 12-50 были отобраны смывы с объектов внешней среды пищеблока, посуды и инвентаря. Согласно протоколам лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № п7664 от 12.04.2021 г, № п6396 от 13.04.2021 г. и экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1281-ЦА от 26.04.2021 г. - в 10-и смывах, отобранных с объектов внешней среды на пищеблоке, бактерии группы кишечной палочки (БГКП) не обнаружены и яйца гельминтов в соответствии с СанПиН 2.3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» не обнаружены.

Объемно - планировочное решение пищеблока предполагает работу на сырье. Фактическая работа пищеблока осуществляется на сырье.

Внутренняя отделка стен, полов всех производственных помещений представлена облицовочная плиткой на стенах и масляной краской на стенах и потолках. Полы выполнены из керамической плитки.

На момент текущей проверки половое покрытие в производственных помещениях пищеблока имеет значительные дефекты (трещины, сколы и отсутствие мозаичных плиток), что является нарушением требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Столовая оборудована системами внутреннего водопровода холодного и горячего водоснабжения, канализации. Сброс производственных и хоз-фекальных сточных вод производится в городскую канализационную сеть через отдельные выпускные колодцы. Подводка горячей воды проведена к моечным ваннам для столовой и кухонной посуды, к производственным ваннам. Дублирующее горячее водоснабжение обеспечено накопительным водонагревателем, установленными в каждом производственном цехе.

На момент проведения мероприятий по контролю помещения пищеблока содержатся в чистоте. Для уборки производственных помещений, санузла выделен отдельный уборочный инвентарь. Все моечное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с организацией воздушных разрывов не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в складских помещениях и производственных помещениях пищеблока, а именно:

- в овощном цехе осуществляется хранение корнеплодов и фруктов в металлических вентилируемых ларях (стенки ларей не сплошные, а реечные) и на подтоварниках;
- склад сыпучих продуктов (6,8 м²) оборудован стеллажами и подтоварниками, психрометрическим гигрометром для контроля за температурным режимом и влажностью;
- помещение, где установлена стационарная морозильная камера для хранения рыбы, куры, установлены стеллажи для хранения бакалеи, морозильный ларь для хранения масла сливочного, холодильник для хранения суточных проб;
- складские помещения (5,0 м²) для хранения бакалеи, оборудованные в подвале.

Для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов на пищеблоке имеется 6 единиц холодильного оборудования. На момент проведения проверки все холодильное оборудование на пищеблоке обеспечено контрольными термометрами. Температурный режим хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдается. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов и бакалеи обеспечено прибором для контроля за температурой и относительной влажностью, что отвечает требованиям санитарных правил.

Представлен Акт проверки технического состояния холодильного и торгово-

технологического оборудования пищеблока от 15.07.2020 г. Согласно заключению ООО «Пермторгмонтаж-Т» холодильное и торгово-технологическое оборудование проверено, находится в технически исправном состоянии.

Все производственные помещения оборудованы сливными трапами, умывальными раковинами для рук персонала, мылом, полотенцами, дублирующим горячим водоснабжением.

Здание Литер Б.

В состав здания Литер Б входят следующие помещения: учебные классы для начальной школы (1-4 классы), гимнастический зал, спортивный зал для каратэ, борцовский зал и помещения медицинского назначения.

В здании на первом этаже размещен гардероб для начальных классов. Гардероб оснащен вешалками для верхней одежды с крючками и ячейками для обуви.

В здании имеются 9 учебных кабинетов для учащихся начальной школы (1-4 классы); учащиеся обучаются в закреплённых за каждым классом учебным кабинетом.

Площадь учебных кабинетов у учащихся начальных классов (1-4 классы) при фронтальных формах занятий колеблется от 30,2 м² до 86,8 м². В учебных кабинетах при фронтальных формах занятий площадь на 1 обучающегося учащихся 1а, 2в, 3в и 4б классов составляет 2,3 м², 1,2 м², 2,0 м² и 2,4 м² соответственно, при нормируемой не менее 2,5 м², что является нарушением п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20.

Площадь на 1 обучающегося в кабинетах при фронтальных формах занятий для 1б, 2а, 2б, 3а, 3б, 4а классов составляет не менее 2,5 м² в соответствии с требованиями санитарных правил.

Гимнастический зал расположен на первом этаже, площадью 186,9 м². Отделка зала: пол - дощатый, покрытый лаком, стены - краска. Биметаллические отопительные приборы установлены под оконными проемами, имеют ограждение. На полу уложены маты.

В зале оборудованы шведские стенки, канаты, бруссы. Согласно Акту проверки спортивных и гимнастических снарядов к проведению занятий по физической культуре и спорту от 22.07.2020 г. - гимнастические снаряды к 2020-2021 учебному году готовы. Блоки шведской стенки металлической и деревянной не имеют трещин, сколов, коррозии. Гимнастические канаты надежно закреплены.

При гимнастическом зале оборудована раздевалка с санитарным узлом и душем. В раздевалке оборудованы крючки для одежды. В санитарном узле оборудована одна умывальная раковина и один унитаз.

Помещение душа оборудовано на 3 душевые сетки. Отделка помещения соответствует гигиеническим требованиям.

Спортивный зал каратэ расположен на первом этаже, площадью 214,7 м². Отделка зала: пол - дощатый, покрыт матами, стены — краска. Биметаллические отопительные приборы установлены под оконными проемами, имеют ограждение.

В зале оборудованы зеркала и подвесные мешки. Согласно Акта проверки спортивных и гимнастических снарядов к проведению занятий по физической культуре и спорту от 22.07.2020 г. гимнастические снаряды к 2020-2021 учебному году готовы. Подвесные мешки для занятий каратэ в количестве 3 штук надежно закреплены к потолку 1 этажа.

При спортивном зале каратэ оборудована раздевалка с санитарным узлом и душем. В раздевалке оборудованы крючки для одежды. В санитарном узле оборудована одна умывальная раковина и один унитаз.

Помещение душа оборудовано на 4 душевые сетки. Отделка помещения соответствует гигиеническим требованиям. При зале имеется инвентарная.

В санитарных узлах для учащихся оборудовано 5 умывальных раковин, 5 унитазов в закрывающихся кабинках, 6 писсуаров, одно электрополотенце. Для сотрудников выделен отдельный туалет.

Помещения медицинского назначения в учреждении представлены кабинетом врача площадью 31,2 м², процедурным кабинетом площадью 15,5 м², санузел 1,9 м². Помещения медпункта сгруппированы в одном блоке и размещены на первом этаже здания. Лицензия на осуществление медицинской деятельности в медпункте имеется № ЛО-59-01-003749 от 22.07.2016 г., выданная Государственному бюджетному учреждению здравоохранения Пермского края «Городская детская клиническая поликлиника № 1» (далее - ГБУЗ «ГДКП № 1»). Медицинская помощь обучающимся предоставляется на основании Договора о совместной организации медицинского обслуживания учащихся от с ГБУЗ «ГДКП № 1».

Медицинский пункт обеспечен необходимым оборудованием медицинского назначения, медицинскими приборами, инвентарем.

Медицинские помещения имеют естественное освещение, искусственное освещение обеспечивается светодиодными лампами.

Внутренняя отделка стен, потолка помещений медицинского блока, пола процедурного кабинета не противоречит требованиям санитарных правил.

В процедурном кабинете, в кабинете врача установлены умывальные раковины, что соответствует требованиям санитарных правил.

Медицинские иммунобиологические препараты (МИБП) получают в поликлинике. Транспортировку МИБП осуществляют в сумке-холодильнике с хладоэлементами.

Для хранения МИБП и лекарственных препаратов используются 2 бытовых холодильника. В холодильнике для хранения МИБП с целью контроля температурного режима выделены термометры. Журнал учета температурного режима холодильника ведется. Факты планового отключения холодильника (размораживание) фиксируются в журнале регистрации температурного режима. На момент проведения мероприятий по контролю вакцин не было. Профилактические прививки проводятся в процедурном кабинете. Планирование вакцинации осуществляет врач школы.

Внутренняя отделка помещений. Стены и потолки учебных помещений, кабинета врача, процедурного кабинета, спортивных залов, актового залов, библиотеки гладкие и допускают проводить их уборку влажным способом. В производственных помещениях пищеблока и туалетах стены выполнены облицовочной плиткой; потолки – масляной краской.

Полы в учебных помещениях имеют покрытие в виде линолеума. В игровом спортивном и гимнастическом зале полы деревянные; в зале для каратэ пол покрыт матами. Полы в помещениях пищеблока и санузлах выполнены влагостойкой плиткой.

На момент текущей проверки половое покрытие в учебном кабинете № 309 имеет дефекты (дыры в линолеуме), что является нарушением требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Помещения и оборудование: В учебных классах и кабинетах установлены ученические столы. Для учащихся всех классов установлены двухместные ученические столы. В учебных кабинетах для обучающихся начального общего образования школьные парты обеспечены регулятором наклона поверхности рабочей плоскости.

На момент текущей проверки в учебных кабинетах №№ 102, 110, 111, 201, 207, 232 и 301 часть стульев и столов имеют дефекты покрытия (отбитые края у сидений и столешниц), что является нарушением требований санитарных правил п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

Расстановка парт в учебных классах при фронтальных занятиях трёхрядная; в кабинетах для занятий по подгруппам - двухрядная.

Дети с нарушением зрения рассажены на ближние к классной доске парты. На момент проведения мероприятия по контролю листки «Здоровья» оформлены в классных журналах всех начальных классов.

В ходе проверки 08.04.2021 г. с 10.00. до 11.30. проведена гигиеническая оценка ученической мебели. Всего проведено 268 измерений детской школьной мебели (высота

стола, высота стула), гигиеническая оценка 90 комплектов в 6-ти учебных кабинетах (№№ 226, 231, 228, 227, 103, 209). В результате проведённых измерений установлено:

В учебных кабинетах №№ 226, 227, 228, 231:

- количество установленной мебели соответствует числу обучающихся в классах;
- параметры школьной мебели (высота стола и высота сиденья стула) соответствуют требованиям, установленным разделом VI табл.6.2. СанПиН 1.2.3685-21;
- школьная мебель (столы и стулья) имеет цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой и подобрана с учетом роста учащихся, что соответствует п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20;

В учебных кабинетах №№ 103, 209:

- параметры школьной мебели (высота стола и высота сиденья стула) соответствуют ГОСТ 11019-93 «Столы ученические. Типы и функциональные размеры», ГОСТ 11016-93 «Стулья ученические. Типы и функциональные размеры»;
- для подбора мебели по росту обучающихся проведена цветовая маркировка на боковой наружной поверхности столов и стульев в соответствии с п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20;
- во всех комплектах мебели столы и стулья скомплектованы с учетом соответствующего номера мебели в соответствии с п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20. Всё вышеуказанное подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1278-ЦА от 26.04.2021 г.

Классные доски в учебных помещениях тёмно-зелёного цвета, имеют антибликовое покрытие, высокую адгезию с материалами, используемыми для письма (мел), хорошо очищаются влажной губкой. Часть учебных кабинетов оборудованы интерактивными досками. Сертификаты соответствия на интерактивные доски представлены.

Воздушно-тепловой режим. Здание школы оборудовано системой центрального отопления, в качестве отопительных приборов в помещениях использованы радиаторы.

Ограждения отопительных приборов в учебных классах представлены металлическими решётками.

Вентиляция в основных помещениях школы (учебных классах и кабинетах) естественная: вытяжная через вентиляционные каналы и приточная через окна и фрамуги.

На пищеблоке, спортивных залах, кабинете химии и лаборантской при кабинете химии, предусмотрена механическая вытяжная вентиляция; в мастерской для мальчиков – механическая приточно-вытяжная вентиляция. На системы механической вентиляции представлены паспорта вентиляционных установок (В-2, В-3, В-4, В-5, В-6, В-7). Представлено Заключение по обмерно-обследовательским работам вентиляционных систем и вентиляционных каналов от июля 2020 г., составленному ЗАО «Вентмонтаж», согласно которому: «Все системы находятся в рабочем состоянии и пригодны к дальнейшей эксплуатации».

Контроль над температурой воздуха в учебных классах осуществляется с помощью бытовых термометров, прикрепленных на внутренних стенах.

Проветривание учебных помещений проводится через створки окон и фрамуги. На момент обследования проветривание в присутствии детей не проводилось; проводилось проветривание в рекреациях во время уроков, во время перемен осуществлялось проветривание учебных кабинетов.

Естественное освещение. Все учебные помещения обеспечены естественным освещением. В учебных классах предусмотрено боковое левостороннее естественное освещение рабочих мест учащихся. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами - тканевыми шторами светлых тонов и подъёмно-поворотными жалюзи. В учебных помещениях гигиенические требования к расстановке цветов соблюдены. Очистка и мытьё стёкол, со слов директора, проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной).

Искусственное освещение. Учебные помещения, коридоры, служебно-бытовые помещения, помещения общего пользования оборудованы системой общего искусственного освещения с использованием люминесцентных ламп в светильниках со светорассеивающей

и светоотражающей арматурой. Классные доски в кабинетах оборудованы светильниками местного освещения. На момент текущей проверки все лампы были в исправном состоянии. В ходе проверки 22.04.2021 г. с 20.30. до 22.30. проведены 62 измерения уровней искусственной освещенности в 11-ти помещениях: в учебных кабинетах №№226, 227, 228,231, 103, 209,309, спортивных залах № 1 (игровой), № 2 (каратэ), № 3 (зал спортивной гимнастики), № 4 (борцовский зал). В результате проведённых измерений установлено - освещённость искусственная общая не соответствует нормативным величинам, установленным требованиями п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20, раздела V Таблица 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21), в точках:

- спортивный зал № 2 (каратэ): точка 1- 147 ± 14 лк, точка 2 - 143 ± 13 лк, точка 3 - 181 ± 17 лк, точка 4 - 175 ± 16 лк, точка 5 - 169 ± 16 лк при норме – не менее 200 лк;
- спортивный зал № 3 (зал спортивной гимнастики): точка 1- 146 ± 13 лк, точка 2 - 152 ± 14 лк, точка 4 - 136 ± 13 лк, точка 5 - 156 ± 14 лк при норме – не менее 200 лк;
- спортивный зал № 4 (борцовский зал): точка 1- 153 ± 14 лк, точка 2 - 156 ± 14 лк, точка 4 - 173 ± 16 лк при норме – не менее 200 лк, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № п7019 от 23.04.2021 г. и экспертным заключением № 1274-ЦА от 26.04.2021 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

В остальных точках измеренные показатели искусственной освещенности соответствуют требованиям п.2.8.1. СП 2.4.3648-20, раздела V Таблица 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.

Договор № 101/2021 от 01.01.2021 г. по обезвреживанию и вывозу ртутьсодержащих отходов заключен с ООО «Ультра-Ком», со сроком действия на год. Хранение перегоревших люминесцентных ламп в здании учреждения на момент обследования не обнаружено.

Водоснабжение и канализация. Здание школы оборудовано централизованной системой холодного и горячего водоснабжения, канализации.

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, умывальные при обеденном зале, помещения медицинского назначения, учебные кабинеты, кабинеты химии, физики, лаборантские при кабинетах, туалеты, душевые.

Комиссией МАОУ «ПКШ № 1» проведена проверка системы водоснабжения и канализации (Акты испытаний систем водоснабжения и канализации от 22.07.2020 г.), согласно которым – системы водоснабжения и канализации находятся в удовлетворительном состоянии.

Для учащихся всех классов питьевой режим организован питьевыми фонтанчиками, установленными рекреациях школы и в обеденном зале столовой посредством кипячёной воды.

08.04.2021 г. с 12.0. до 12.10. проведён отбор пробы воды питьевой на микробиологические показатели (ОКБ, ТКБ, ОМЧ) из водопроводного крана умывальной раковины у входа в обеденный зал, из водопроводного крана в медицинском кабинете. Пробы воды питьевой из водопроводного крана умывальной раковины у входа в обеденный зал и водопроводного крана умывальной раковины в медицинском кабинете на определяемые микробиологические показатели безопасности питьевой воды в эпидемическом отношении - ТКБ (термотолерантные колиформные бактерии), ОМЧ (общее микробное число), соответствует требованиям раздел IV п.75 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», табл. 3.5. СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20 (протокол лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Пермском крае» № 7664 от 12.04.2021 г. и экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1281-ЦА от 26.04.2021 г.).

Режим образовательного процесса. МАОУ «ПКШ № 1» в 2020-2021 учебном году посещают 780 учеников.

Школа работает в одну смену по пятидневной учебной неделе для 1-7 классов, по шестидневной учебной неделе для 8-11 классов. Занятия начинаются в 8.15. для среднего и старшего звена (5-11 классы), в 8.30. – для начальной школы (1-4 классы). Нулевые уроки не проводятся.

Продолжительность уроков составляет 40 минут. Для 1-х классов обучение осуществляется с соблюдением ступенчатого режима обучения – продолжительность уроков в первом полугодии по 35 минут.

Продолжительность перемен между уроками составляет по 10 минут. Для всех классов организованы большие перемены по 20 минут для принятия завтрака и обеда.

Объем учебной недельной нагрузки во всех классах школы соответствует гигиеническим требованиям. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

В течение дня и недели для обучающихся I ступени основные предметы чередуются с уроками музыки, изобразительного искусства и физкультуры, а для обучающихся II и III ступени обучения - предметы естественно-математического и гуманитарного циклов.

При анализе недельной кривой умственной работоспособности обучающихся установлено, что максимальная нагрузка на учащихся во всех классах приходится на вторник или среду в соответствии с требованиями санитарных правил.

Уроки физической культуры проводятся не менее 3 раз в неделю во всех классах, что не противоречит требованиям санитарных правил.

Организация питания

1. Санитарное состояние столовой.

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Количество оборудованных посадочных мест в обеденном зале соответствует количеству одномоментно питающихся детей. Обеденный зал площадью 198,4 кв.м. оборудован на 200 посадочных мест, что является достаточным при максимальном количестве одномоментно питающихся детей 200 человек, в соответствии с представленной информацией. Площадь на одно посадочное место составила – 0,99 м², что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

1.2. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут, что не противоречит требованиям санитарных правил – п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20.

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: для соблюдения детьми правил личной гигиены при обеденном зале установлено 12 умывальных раковин (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест), мыло жидкое -6 шт., электросушилки - 4, диспенсеры с кожным антисептиком - 2 шт. («НИКА-ИЗОСЕПТИК», ТУ 9392-039-12910434-2009, свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.002.Е.012502.12.14 от 22.12.2014 г. имеется), что соответствует требованиям п. 3.4. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

1.4. Накрытие столов осуществляется персоналом столовой».

Таблица 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в
				мин	макс	

						столовую
198,4	200	1	200	20	20	12

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи составляет в соответствии с ЭЗ 1279-ЦА от 26.04.2021г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

Гигиеническая оценка температуры горячих блюд в отношении МАОУ «ПКШ № 1», осуществляющего деятельность по оказанию услуги общественного питания по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Гашкова, д. 11 проведена на соответствие требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г.;

температура блюда «суп картофельный с крупой и рыбными консервами» на линии раздачи составила $87,8^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, на столе у ребенка – $75,2^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, что не менее 65°C температуры подачи блюда согласно технологической карте № 71 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

температура изделия «макаронные изделия отварные» на линии раздачи составила $79,1^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, на столе у ребенка – $68,7^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, что не менее 65°C температуры подачи блюда согласно технологической карте № 227 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

температура блюда «котлета из кур» на линии раздачи составила $82,5^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, на столе у ребенка – $70,4^{\circ}\text{C} \pm 0,6^{\circ}\text{C}$, что не менее 65°C температуры подачи блюда согласно технологической карте № 209 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Продолжение таблицы №1:

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений	Время проведения измерения	Температура, ($^{\circ}\text{C}$)
1	суп картофельный с крупой и рыбными консервами	на линии раздачи	12.55	$87,8 \pm 0,6$
2	макаронные изделия отварные	на линии раздачи	12.55	$79,1 \pm 0,6$
3	котлета из кур	на линии раздачи	12.55	$82,5 \pm 0,6$
4	суп картофельный с крупой и рыбными консервами	на столе ребенка	13.00	$75,2 \pm 0,6$
5	макаронные изделия отварные	на столе ребенка	13.00	$68,7 \pm 0,6$
6	котлета из кур	на столе ребенка	13.00	$70,4 \pm 0,6$

В соответствии с графиком питания обучающихся, представленным директором МАОУ ПКШ №1 "Пермский кадетский корпус имени генералиссимуса А.В.Суворова", отпуск горячего питания обучающимся в начальной школе в связи со сложившейся эпидемической ситуацией, для 1-й смены организован в три перемены (3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник) в соответствии с графиком обучения, продолжительностью по 20 минут.

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Таблица № 3

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
306	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Таблица № 4

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
306	306	306	306	-	-	-

2.3. Количество детей официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
-	-	-	-

3. Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному;

Представлено примерное десятидневное меню для организации питания детей в МАОУ «ПКШ № 1» в возрасте 7-11 лет и 11-18 лет на осеннее – зимний, весеннее летние периоды. Меню утверждено директором МАОУ «ПКШ № 1» М.Б. Валиевым, согласовано председателем Управляющего совета МАОУ «ПКШ № 1» А.Г. Перетягиной.

При составлении меню использовался «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, 2013 год» (далее - Сборник). На основании Сборника составлены технологические картины, которые используются при производстве готовых блюд.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами. отсутствует

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации; Витаминизированный напиток «Витошка».

В соответствии с ЭЗ 1279-ЦА от 26.04.2021г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» установлено:

по протоколу № 7994 от 19.04.2021 г. - содержание витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в напитке витаминном «Витошка», составило $10,6 \pm 0,5$ мг в 100г напитка при величине допустимого уровня не менее 10 мг на 100 г согласно инструкции к продукту детского питания «Смесь сухая для напитка с витаминами «Витошка» (ООО «Палитра»). Таким образом, в 1 порции 200 мл напитка из сухой смеси «Витошка» содержание витамина С составляет 35,3 % от суточной нормы (60мг) для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет согласно приложению 9, таблица 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3.4. Использование в меню премиксов: отсутствуют

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню.

Распределение калорийности по отдельным приёмам пищи для учащихся в возрасте от 7 до 10 лет в соответствии с требованиями п. 8.1.2, Приложение 10 Таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составило:

Таблица № 5

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
460	560	563,53	754,49	3,48	0,18	0,51	164,68

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (м.у)	йод (мг)	селен (мг)
344,8	387,12	58,29	2,08	0,05	8

Продолжение таблицы по завтракам:

Таблица № 6

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
840	960	531,19	1176,07	140,98	0,486	0,591	1065,4

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
162,29	386,86	125,55	6,46	0,05	8

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд соответствуют массе блюд представленного 12-дневного меню: Согласно ЭЗ № 1282- ЦА от 26.04.2021 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» установлено:

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд обеда, отобранных с обеденного стола в столовой МАОУ «ПКШ № 1» по адресу: г. Пермь, ул. Гашкова, д. 11, на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) установлено:

В меню обеда 08.04.2021 г. включена закуска (кукуруза отварная), первое горячее блюдо (рассольник ленинградский), второе горячее блюдо с гарниром (рыба, запеченная с яйцом, каша гречневая рассыпчатая), сладкое блюдо (компот из апельсинов с яблоками), хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Вес отобранных порционных блюд обеда соответствует выходу блюд, указанных в меню-раскладке от 08.04.2021г.; наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах, что соответствует п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактическая суммарная масса блюд обеда для возрастной группы от 7 до 12 лет составила 910 г, при норме суммарного объема обеда не менее 700г, что соответствует п. 8.1.2. Приложение 9 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций блюд обеда за 08.04.2021г. для возрастной группы от 7 до 12 лет составила: овощная закуска – 60г при норме 60-100г, горячее первое блюдо – 250г при норме 200-250г, второе блюдо – 100г при норме 90-120г, гарнир-200г при норме 150-200г, напиток – 200г при норме 180-200г, хлеб пшеничный порционно – 50г, хлеб ржаной порционно – 50г.

3.7. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли).

Согласно ЭЗ № 1282- ЦА от 26.04.2021 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» установлено:

- Содержание белков, установленное лабораторным путем обеспечило 17,2 % , жиров – 24,0 %, углеводов – 58,8 % от калорийности обеда.

Согласно меню-раскладке от 08.04.2021г., изготовление продукции произведено по технологическим картам «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г. и «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», 2013г.; фактическая масса заложенных продуктов в блюдах соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах.

В целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 1053,35 ккал, что составляет 44,8 % от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет от усредненной физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, что выше гигиенических нормативов, в соответствии с п. 8.1.2. (прил. 10, табл. 3), п. 8.1.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно ЭЗ № 1281- ЦА от 26.04.2021 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» установлено:

- по протоколу № 7653-7655 от 13.04.2021 г. - пробы готовой пищи № 7653 «рассольник ленинградский», № 7654 «рыба, запеченная с яйцом», № 7655 «гарнир-каша гречневая рассыпчатая» по определяемым микробиологическим показателям соответствуют приложениям 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», прил.1, табл.2 ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

-по протоколу № 7987 от 19.04.2021 г. – в пробе соли поваренной пищевой выварочной экстра «Полесье» йодированной, изготовитель: ОАО «Мозырьсоль», Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь, массовая доля йода составила 36 ± 6 мкг/г ($0,036 \pm 0,006$ мг/г) при норме не более $0,04 \pm 0,015$ мг/г (диапазон 0,025 - 0,055 мг/г), что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- 3.8. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Продолжение таблицы по завтракам:

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1гр.	15гр.	-	-	-	-

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
10	8

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
2	15	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
10	8

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

Согласно ЭЗ № 1281- ЦА от 26.04.2021 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» установлено:

- по протоколу № п6396 от 13.04.2021 г. – в 10-и смывах, отобранных с объектов внешней среды на пищеблоке, бактерии группы кишечной палочки (БГКП) не обнаружены;
- по протоколу № п6398 от 12.04.2021 г. - в 10-и смывах, отобранных с объектов внешней среды на пищеблоке, яйца гельминтов в соответствии с СанПиН 2.3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» не обнаружены;
- по протоколу № 7658 от 15.04.2021 г. - в пробе готового изделия «рыба, запеченная с яйцом» фермент - пероксидаза не обнаружен, качество термической обработки достаточное;
- по протоколу № 7984 от 19.04.2021 г. - в пробе «макаронные изделия отварные»: массовая доля фосфора (фосфаты без учета разбавления) составила менее 25мг/100г, в порции 250г – менее 62,5 мг, при величине 64,11 мг в порции 250г, указанной в

технологической карте № 227 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г.;

- по протоколу № 7986 от 19.04.2021 г. - в пробе «макаронные изделия отварные»:

1) содержание железа составило $4,9 \pm 1,4$ мг/кг, в порции 200 г – 0,98 мг, при величине 1,19 мг на порцию 200 г, указанной в технологической карте № 227 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г.;

2) содержание магния составило менее 250 мг/кг, в порции 200 г – менее 50 мг, что выше величины (11,54 мг на порцию), указанной в технологической карте № 227 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г.;

- по протоколу № 7975 от 19.04.2021 г. - в пробе «суп картофельный с крупой и рыбными консервами»:

массовая доля фосфора (фосфаты без учета разбавления) составила $32,6 \pm 9,1$ мг/100г, в порции 250г – $81,5 \pm 22,8$ мг, при величине 119,05 мг в порции 250г, указанной в технологической карте № 71 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г.;

- по протоколу № 7980 от 19.04.2021 г. - в пробе «суп картофельный с крупой и рыбными консервами»:

1) содержание кальция составило 589 ± 120 мг/кг, в порции 250 г – 147 мг, что выше величины (23,3 мг на порцию), указанной в технологической карте № 71 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008г.;

2) содержание железа составило $5,9 \pm 1,7$ мг/кг, в порции 250 г – 1,48 мг, что выше величины (1,28 мг на порцию), указанной в технологической карте № 71 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008г.;

3) содержание селена составило менее 0,02 мг/кг (технологической картой № 71 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г. не нормируется).

- по протоколу № 7981 от 19.04.2021 г. - в пробе «котлета из куры»:

массовая доля фосфора (фосфаты без учета разбавления) составила 120 ± 34 мг/100г, в порции 100г – 120 ± 34 мг, что выше величины (14,88 мг на порцию), указанной в технологической карте № 209 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008 г.;

- по протоколу № 7983 от 19.04.2021 г. - в пробе «котлета из куры»:

- содержание кальция составило 301 ± 60 мг/кг, в порции 100 г – 30 мг, что выше величины (9,06 мг на порцию), указанной в технологической карте № 209 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008г.;

- содержание магния составило 282 ± 37 мг/кг, в порции 100 г – 28 мг, что выше величины (2,81 мг на порцию), указанной в технологической карте № 209 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных

учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2008г.;

-по протоколу № 7989 от 20.04.2021 г. – в пробе «картофель свежий продовольственный, урожай 2020г», изготовитель: ООО НПФ "Садоводство", Пермский край, Пермский район, с. Гамово, ул. 50 лет Октября, содержание нитратов составило 168 ± 42 мг, что не превышает величину допустимого уровня 250 мг/кг, содержание пестицида гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) составило менее 0,1 мг/кг, что не превышает величину допустимого уровня 0,5 мг/кг, содержание пестицида ДДТ и его метаболитов составило менее 0,007 мг/кг, что не превышает величину допустимого уровня 0,1 мг/кг, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
11%	12%	12%

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
10%	11%	11%

Медицинское обслуживание обучающихся осуществляет врач – педиатр, 1 средний медицинский работник в соответствии с договором о совместной организации медицинского обслуживания учащихся с ГБУЗ «ГДКП № 1». Лицензия на осуществление медицинской деятельности имеется № ЛО-59-01-003749, выданной ГБУЗ ПК «ГКП № 1» 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), сестринскому делу в педиатрии.

Медицинские работники совместно с сотрудниками больницы проводят медицинские осмотры учащихся в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения. Учащиеся допускаются в учреждение после перенесённого заболевания только при наличии справки врача-педиатра. Осмотр на педикулёз проводится в соответствии с требованиями санитарных правил. Медицинская документация ведётся в полном объёме в соответствии с требованиями.

При анализе состояния здоровья учащихся за 2018-2020 годы (по представленной информации) установлено:

	2018 г.	%	2019 г.	%	2020 г.	%
Списочный состав	735	100%	774	100%	780	100%
Заболевания глаз	118	16%	97	12,5%	102	13%
Дефекты осанки	108	14,6%	97	12,5%	69	8,8%
Понижение слуха	-	-	-	-	-	-
Физкультурные группы						
основная	715	97%	743	96%	725	93%
подготовительная	19	2,5%	31	4%	55	7%

специальная	1	0,2%	-	-	-	-
группы здоровья						
1 группа	293	39.9%	168	21,7%	286	36,6%
2 группа	419	57%	574	74%	439	56,4
3 группа	23	3,1%	32	4,3%	55	7%

Представленные в таблицах данные свидетельствуют как о положительной динамике показателей по заболеваниям, а именно - уменьшилось количество детей с заболеваниями глаз (- 3%), снизилось количество детей с дефектами осанки (- 5,8%).

По физкультурным группам наблюдается неблагоприятная динамика - снизился показатель учеников с основной физкультурной группой (- 4%) и увеличилось количество детей с подготовительной группой (+ 4,5%), но при этом снизился показатель детей со специальной физкультурной группой здоровья (- 0,2%).

Динамика по показателям 1 группы здоровья у учащихся - отрицательная (- 3,3%).

Прохождение медицинских осмотров работников школы. В школе работает 86 сотрудников (учителя, воспитатели, воспитатели, сотрудники пищеблока, административный персонал). На всех работников представлены данные о прохождении периодических медицинских осмотров. Сведения о привитости против дифтерии, кори, краснухи и гепатита В представлены на всех сотрудников; у сотрудников пищеблока кроме вышеперечисленных представлены данные о прививках против гепатита А и дизентерии. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдена всеми сотрудниками, связанными с обучением и организацией питания детей.

Санитарное состояние и содержание помещений. Уборка территории проводится, со слов директора, ежедневно. Представлен договор № 205418236-2021/ТКО от 01.01.2021 г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с Пермским краевым Государственным унитарным предприятием «Теплоэнерго».

Все помещения учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится ООО «ГК «ПСК Лидер» на основании Договора № 25-КО/04-2021 от 01.04.2021 г. на оказание услуг по клининговому обслуживанию МАОУ «ПКШ № 1 «Пермский кадетский корпус имени генералиссимуса А.В. Суворова».

Все помещения учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц, представлен график проведения генеральных уборок в помещениях школы. Места общего пользования (обеденный зал, санузлы) убираются с использованием дезинфицирующих средств. Ежедневно обеззараживается санитарно-техническое оборудование (умывальные раковины, унитазы). Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в шкафах в специально выделенном помещении.

Профилактические дезинсекционные и дератизационные работы проводятся по Договору № 786-2021 от 01.01.2021 г. с ООО «Миссия-Дез». Работы выполняются в присутствии представителя администрации. Общая площадь дератизационных и дезинсекционных обработок 6510 м². Представлены акты выполненных работ по дератизации и дезинсекции за 2021 год (согласно актам дератизационные и дезинсекционные обработки проводятся не реже 1 раза в месяц).

При проведении мероприятий по надзору в отношении МАОУ «ПКШ № 1», осуществляющего образовательную деятельность по адресу: 614056, Пермский край, г. Пермь, ул. Гашкова, д. 11.

выявлены нарушения санитарного законодательства: ст. 28 Закона РФ № 52-ФЗ от 30.03.2005г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), а именно:

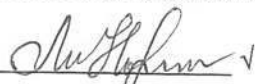
1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в образовательном учреждении не проводится, что является нарушением требований санитарных правил п. 1.8 СП 2.4.3648-20.
2. В учебных кабинетах при фронтальных формах занятий площадь на 1 обучающегося для 5-11 классов (за исключением учащихся 9а класса) составляет от 1,4 м² до 2,4 м², при нормируемой не менее 2,5 м², что является нарушением п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20.
3. В учебных кабинетах при фронтальных формах занятий площадь на 1 обучающегося для 1-4 классов у учащихся 1а, 2в, 3в и 4б классов составляет 2,3 м², 1,2 м², 2,0 м² и 2,4 м² соответственно, при нормируемой не менее 2,5 м², что является нарушением п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20.
4. Шкаф для хранения хлеба имеет дефекты покрытия (трещины, отслоение верхнего покрасочного слоя), что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств, и является нарушением п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.
5. На момент текущей проверки установлено, что покрытие стола для работы с тестом цельнометаллическое, тогда как при санитарно-эпидемиологическом требовании должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
6. На момент текущей проверки использовалась кухонная посуда (кухонные баки) для приготовления блюд из алюминия, тогда как при санитарно-эпидемиологическом требовании посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
7. На момент текущей проверки половое покрытие в производственных помещениях пищеблока имеет значительные дефекты (трещины, сколы и отсутствие мозаичных плиток), что является нарушением требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.
8. На момент текущей проверки половое покрытие в учебном кабинете № 309 имеет дефекты (дыры в линолеуме), что является нарушением требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.
9. На момент текущей проверки в учебных кабинетах №№ 102, 110, 111, 201, 207, 232 и 301 часть стульев и столов имеют дефекты покрытия (отбитые края у сидений и столешниц), что является нарушением требований санитарных правил п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.
10. В результате проведённых измерений искусственной освещённости установлено - освещённость искусственная общая не соответствует нормативным величинам, установленным требованиями п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20, раздела V Таблица 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21), в точках:
 - спортивный зал № 2 (каратэ): точка 1- 147±14 лк, точка 2 - 143±13 лк, точка 3 - 181±17 лк, точка 4 - 175±16 лк, точка 5 - 169±16 лк при норме – не менее 200 лк;
 - спортивный зал № 3 (зал спортивной гимнастики): точка 1- 146±13 лк, точка 2 - 152±14 лк, точка 4 - 136±13 лк, точка 5 - 156±14 лк при норме – не менее 200 лк;
 - спортивный зал № 4 (борцовский зал): точка 1- 153±14 лк, точка 2 - 156±14 лк, точка 4 - 173±16 лк при норме – не менее 200 лк, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № п7019 от 23.04.2021 г. и экспертным заключением № 1274-ЦА от 26.04.2021 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

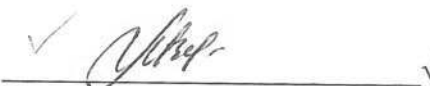
Не выявлено нарушений следующих нормативных документов: Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федеральный закон от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации»; Федеральный закон от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебелиной продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»; СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"; СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; СП 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»; СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских 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».

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на:

- МАОУ «ПКШ № 1»,
- директора МАОУ «ПКШ № 1» Валиева Марата Байрамшовича.

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


(подпись проверяющего)


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

Прилагаемые документы:

- Предписание должностного лица Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, уполномоченного проводить проверку № 529 от 30.04.2021 г.;
- Протоколы отбора образцов (проб), смывов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 08.04.2021 г., 12.04.2021 г., протоколы (акты) измерений мебели школьной от 08.04.2021 г.;
- Протокол измерений температуры горячих блюд от 12.04.2021 г.;

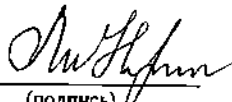
- Протокол измерений уровней физических факторов неионизирующей природы: № 4808 от 22.04.2021 г.;

- Протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: №№ 7664, п6398 от 12.04.2021 г., №№ 7653-7655, п6396 от 13.04.2021 г., №№ 7658, 7662, 7665, 7666, 7668, 767, 7672, 7658 от 15.04.2021 г., №№ 7981, 7975, 7980, 7983, 7984, 7986, 7987, 7994 от 19.04.2021 г., № 7989 от 20.04.2021 г., № п7019 от 23.04.2021 г.;

- Экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: №№ 1274-ЦА, 1278-ЦА, 1279-ЦА, 1281-ЦА, 1282-ЦА от 26.04.2021 г.

Подпись лица, проводившего проверку:

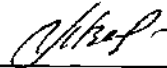
Главный специалист-эксперт
отдела надзора по гигиене детей и подростков


(подпись)

Н.В. Лихенко
(инициалы и фамилия)

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

Директор МАОУ «ПКШ № 1» Валиев Марат Байрамшович

«30» апреля 2021 г. 

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лица) проводивших проверку)

Отметка об отправке акта заказным письмом с уведомлением о вручении (при необходимости) _____

Отметка о направлении копии акта в орган прокуратуры, которым было принято решение о согласовании проведения проверки (при необходимости) _____