

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 ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

398002, г. Липецк, ул. Гагарина, д. 60а

тел./факс: (0742) 27 00 76/ 27 73 43 E-mail: saneps@lipetsk.ru

ОКПО 74016790, ОГРН 1054800240362, ИНН/ КПП 4825040932/ 482501001

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ В ГРЯЗИНСКОМ, ДОБРИНСКОМ, УСМАНСКОМ РАЙОНАХ
Россия, 399050, Липецкая область, г. Грязи, ул. Осоавиахима, д. 10, тел. 8(47461) 2-44-12, тел./факс 2-10-77

*Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Липецкой области
в Грязинском, Добринском, Усманском районах
399056, Липецкая область, г. Грязи,
ул. Осоавиахима, д.10
13.00*

(место составления акта)

«25» сентября 2018 г.,

(дата, время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 56/04

по адресу: Липецкая область, Добринский район, ж/д ст.Плавица,
ул.Школьная, д.1; с.Большая Плавица, ул.Центральная, д.220; с. Демшинка,
ул.Школьная, д.11

место проведения проверки

На основании: распоряжения № 780/08-04 от 13.08.2018г. руководителя
Управления Роспотребнадзора по Липецкой области В.А.Бондарева

была проведена **плановая выездная проверка** в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия
имени Героя Советского Союза Ивана Михайловича Макаренкова» с. Ольговка
Добринского района Липецкой области (МБОУ гимназия им. И. М.
Макаренкова с.Ольговка), юридический адрес: Липецкая область, Добринский
район, ж/д ст. Плавица, ул.Школьная, д.1, фактический адрес: Липецкая
область, Добринский район, ж/д ст. Плавица, ул.Школьная, д.1; с.Большая
Плавица, ул.Центральная, д.220; с.Демшинка, ул.Школьная, д.11 (количество
объектов 3, ОКВЭД 85.14., ОГРН № 1024800567857, ИНН 4804004115, БУ,
категория риска-3).

Дата и время проведения проверки:

МБОУ гимназия им. И .М. Макаренкова с.Ольговка, ж/д ст.Плавица,
ул.Школьная, д.1;

10.09.2018 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. - продолжительность 2 часа

13.09.2018 г. с 09 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. - продолжительность 4 часа

24.09.2018 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. - продолжительность 1 час
Филиал МБОУ гимназия им. И. М. Макаренкова с.Ольговка в д. Большая
Плавица, д.Большая Плавица, ул. Центральная, д.220

14.09.2018 г. с 13 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. - продолжительность 2 часа

17.09.2018 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 30 мин. - продолжительность 2,5
часа

Филиал МБОУ гимназия им. И. М. Макаренкова с.Ольговка в с. Демшинка,
с.Демшинка, ул.Школьная, д.11

14.09.2018 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. - продолжительность 2 часа

17.09.2018 г. с 08 час. 50 мин. до 10 час. 50 мин. - продолжительность 2 часа

24.09.2018 г. с 09 час. 30 мин. до 10 час. 30 мин. - продолжительность 1 час

*(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица
или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)*

Общая продолжительность проверки: 12 рабочих дней/ 16,5 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Липецкой области в Грязинском, Добринском, Усманском районах*

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(а):

*директор МБОУ гимназии им.Макаренкова с.Ольговка, Алисова Елена
Васильевна 14 августа 2018 г. 11.00* _____

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого и среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку:

*Михайлова Ирина Михайловна – ведущий специалист-эксперт ТО Управления
Роспотребнадзора по Липецкой области в Грязинском, Добринском,
Усманском районах. К проверке привлечена Наумова Елена Петровна -
помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Липецкой области» в Грязинском районе (аттестат
аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области»
№РА.RU.710005, выдан Федеральной службой по аккредитации, решение от
01.04.2015 г. №А-1352).*

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

При проведении проверки присутствовала: *директор МБОУ гимназии
им.Макаренкова с.Ольговка Алисова Елена Васильевна*

*(фамилия, имя, отчество (в случае если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных
лиц), или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя юридического лица,
уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении проверки)*

В ходе проведения проверки:

Плановая выездная проверка проведена в соответствии с планом проведения мероприятий по надзору Управления Роспотребнадзора по Липецкой области на 2018 год.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия им. И.М. Макаренкова» с.Ольговка, ОГРН № 1024800567857 от 30.10.2002г, ИНН 4804004115. МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с.Ольговка имеет 3 объекта:

1. МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка;
2. Филиал МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в с.Большая Платица;
3. Филиал МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в с.Демшинка.

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности имеется №937 от 26.05.2015 года с приложениями. В соответствии с лицензией МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка реализует программы начального общего, основного общего, среднего общего образования и дополнительного образования детей и взрослых. Филиал МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в с. Большая Платица реализует программы начального общего, основного общего образования и дополнительное образование детей и взрослых. Филиал МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в с. Демшинка реализует программы начального общего образования. Санитарно-эпидемиологические заключения имеются.

Проектная вместимость здания МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка 500 человек, фактическая численность обучающихся составляет 493 человека (+ 8 человек на индивидуальном обучении). Проектная вместимость филиала МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в с. Большая Платица 320 человек, фактическая численность обучающихся составляет 75 человек (+ 2 на индивидуальном обучении). Расчетная вместимость филиала МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в с. Демшинка 48 человек, фактическая численность обучающихся составляет 10 человек (+ 1 на индивидуальном обучении).

Официально изданные санитарные правила в соответствии с осуществляемой деятельностью в учреждении имеются.

На проведение дератизационных мероприятий заключен договор № 91 от 31.08.2017г., акты выполненных работ представлены.

Программа производственного контроля имеется. В учреждении не организовано проведение производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с программой производственного контроля.

При входе на территории школ, в здания и на надворных туалетах размещены знаки о запрете курения.

Медицинский пункт в учреждении имеется. Медицинское обслуживание осуществляют мед.работники ГУЗ «Добринская МРБ».

В МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка работает 67 человека, мед. книжек просмотрено 67, мед. осмотр и гигиеническое обучение пройдены.

Участок площадью 14737 кв.м размещен в зоне жилого массива. Расстояние от проезжей части дороги 500 м, расстояние до жилого сектора 20 м. Участок по всему периметру огорожен металлической изгородью, территория участка озеленена. Подъездные пути с твердым асфальтовым покрытием. Пешеходная доступность учреждения составляет 16 км, организовано транспортное обслуживание обучающихся в количестве 61 человек. Время в пути не превышает 30 минут. Подвоз обучающихся осуществляется специально выделенным транспортом, предназначенным для перевозки детей – двумя автобусами. В гимназию с. Ольговка организован транспортный подвоз детей, проживающих в с. Дурово, с. Демшинка, с. Богородицкое, в филиал с. Большая Плавница из с. Демшинка, д. Замарай-Боровское.

На земельном участке выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная, зона отдыха и хозяйственная. На территории хозяйственной зоны расположена площадка для мусоросборников, на которой установлено 2 мусоросборника на бетонированной основе, крышки имеются. Вывоз ТБО осуществляется по договору № 4 от 16.12.2013г автотранспортом ООО УК «Плавницкая», акты выполненных работ имеются. Контейнеры освобождены от мусора.

Наружное освещение участков имеется.

МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка размещена в 3-х этажном типовом здании 1979 года постройки, общая площадь основного здания составляет 5233,3 кв.м.

Гардеробная размещена на 1-м этаже здания, оснащена вешалками для одежды, ячейки для каждого класса выделены.

В учреждении имеется следующий состав учебных помещений: 24 учебных помещений, 6 лаборантских, столярная мастерская, слесарная мастерская, швейная мастерская, библиотека, спортзал, актовый зал. Площадь учебных помещений составляет от 20 до 78 кв.м., площади мастерских составляет: слесарная - 51,9, столярная - 84,3 кв.м.

Спортзал размещен на 1-м этаже, его площадь составляет 273,8 кв.м.

Имеется 2 кабинета информатики. В кабинете информатики №1 оборудовано 13 рабочих места с ПЭВМ. Площадь кабинета составляет 72 кв.м. Площадь на одно рабочее место составляет 5,5 кв.м. Рабочие места оборудованы компьютерными столами и подъемно-поворотными креслами. Рабочие места размещены в ряд, мониторы ориентированы тыльной и лицевой стороной к световым проемам, естественный свет падает в лицо и сзади, расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляет 1,2 м. Освещение кабинета естественное и искусственное, имеется 4 окна, площадью 4 кв.м каждое, ориентированы на восток и

оборудованы жалюзи. Искусственное освещение предусмотрено люминесцентными лампами, по результатам измерений соответствует гигиеническим требованиям.

Кабинет информатики №2: в кабинете оборудовано 13 рабочих мест с ПЭВМ. Площадь кабинета составляет 72 кв.м. Площадь на одно рабочее место составляет 5,5 кв.м. Рабочие места оборудованы компьютерными столами и подъемно-поворотными креслами. Рабочие места размещены в ряд, мониторы ориентированы тыльной и лицевой стороной к световым проемам, естественный свет падает в лицо и сзади, расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляет 1,2 м. Освещение кабинета естественное и искусственное, имеется 4 окна, площадью 4 кв.м каждое, ориентированы на восток и оборудованы жалюзи. Искусственное освещение предусмотрено люминесцентными лампами, по результатам измерений соответствует гигиеническим требованиям.

На 1-м этаже размещены 2 мастерские: столярная и слесарная. В столярной мастерской установлено 10 верстаков, 3 токарных станка по дереву, 1 фуговально-пилильный. В слесарной мастерской установлено 1 фрезерный станок, 1 токарный станок, 2 сверлильных станка, муфельная печь и 12 верстаков, оснащенных предохранительными сетками. Из спец.одежды имеются фартуки, защитные очки. В мастерской установлен умывальник с подводкой холодной и горячей воды и электрополотенце. Аптечки для оказания 1-й медицинской помощи имеются. Естественный свет падает слева обучающимся.

Медицинский кабинет размещен на втором этаже здания. Медицинский кабинет имеет следующий набор помещений: кабинет мед.сестры и процедурный кабинет.

Стены, потолок медицинского кабинета окрашены масляной краской. Полы покрыты линолеумом. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая и выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих, дезинфицирующих средств.

Холодное водоснабжение медицинского кабинета централизованное. Горячее от электроводонагревателя. Холодная и горячая вода подведена к раковинам в кабинет мед.сестры и процедурный кабинет.

Санузел для мальчиков размещен на 1-м этаже, санузел для девочек размещен на 2-м 3-м этажах. В санузлах размещено по 4 унитаза и по 1, 2 умывальника. На момент проверки отсутствовали бумажные полотенца.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дез.растворов имеется помещение, которое оборудовано поддоном с подводкой холодной и горячей воды и канализацией. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован. Для туалета выделен отдельный уборочный инвентарь. Влажная уборка проводится ежедневно. Моющие и дез.средства в наличии имеются в достаточном количестве. Из дез.средств имеется «Жавелион», инструкция по использованию имеется.

Стены учебных помещений покрашены краской. Полы в учебных кабинетах покрыты линолеумом. В столовой и сан.узле стены и полы выложены плиткой.

Учебные помещения оборудованы двухместными столами, партами, конторками по количеству учащихся, маркировка мебели в соответствии с ростом детей проведена. Кабинеты химии, физики оборудованы демонстрационными столами, в кабинете химии имеется вытяжной шкаф. Во всех учебных помещениях имеются классные доски темно-зеленого цвета. Практически в каждом классе установлены интерактивные доски.

Отопление здания от центральное от котельной ООО «Добринский сахарный завод», водяное. В качестве нагревательных приборов – радиаторы. В результате проведенных замеров микроклимата установлено, что воздушно-тепловой режим в учебных помещениях соответствует допустимым нормам. В сан.узлах и учебных помещениях вентиляция естественная вытяжная. Условия для проветривания учебных помещений созданы.

Освещение естественное и искусственное. В учебных помещениях предусмотрено боковое левостороннее естественное освещение. Светопроемы учебных помещений оборудованы тканевыми шторами светлых тонов или жалюзи. В учебных помещениях установлена мебель цвета натурального дерева. Искусственное освещение предусмотрено люминесцентными и лампами накаливания. В результате проведенных замеров искусственной освещенности установлено, что искусственная освещенность на рабочих местах соответствует нормируемым уровням освещенности.

Холодное и горячее водоснабжение гимназии централизованное, на пищеблоке установлен резервный электроводонагреватель. Здание обеспечено доброкачественной питьевой водой. Имеются стационарные питьевые фонтанчики. Канализация централизованная.

В 1-й класс приняты дети, возраст которых составляет не менее 6 лет 6 месяцев. Учебные занятия начинаются в 8.30. Обучение проводится в первую смену. Максимально допустимая недельная нагрузка в часах по классам соответствует санитарным нормам и правилам. Продолжительность учебной недели для обучающихся составляет 5 дней. В 1-м классе используется ступенчатый режим обучения в первом полугодии. В 1-ом классе в середине учебного дня проводится динамическая пауза продолжительностью 40 минут. В середине третьей четверти в 1-м классе проводятся дополнительные каникулы. Продолжительность перемен между уроками составляет 10-20 минут. Продолжительность уроков в 2-11 классах - 45 минут. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов. В начальных классах установлены куллеры с питьевой водой. В помещениях начальных классов рядом с умывальными раковинами не размещено мыло и бумажные полотенца.

Организация питания

В школе организовано 2-х разовое питание (завтрак и обед) получают 469 учащихся – 100 %. В гимназии имеется пищеблок. Транспортировка продуктов осуществляется специализированным транспортом ООО «Добринский общепит». На пищеблоке имеется примерное 10-ти дневное меню. В питании детей используется йодированная соль, проводится С-витаминизация 3-х блюд. Обеденный зал рассчитан на 140 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал установлено 5 умывальников с подводкой холодной и горячей воды. Питание детей (завтрак) осуществляется на 2-х переменах после 1, 2-го уроков, обед на 3-х переменах после 3,4,5-го уроков. На пищеблоке имеется следующий набор помещений: обеденный зал, варочный цех, мясо-рыбный цех, овощной, моечная, кладовая, санузел. Холодильным и технологическим оборудованием пищеблок обеспечен. Имеется 6 ед. холодильного оборудования. Из технологического оборудования имеется 2 эл.плиты, в т.ч с духовыми шкафами-2, 1 эл.мясорубка, 1 пароконвектомат, 1 протирочная машина, 1 картофелечистка, посудомоечная машина, мармит, варочный котел. Все оборудование находится в исправном состоянии. Контроль за качеством поступающих продуктов проводится. Сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются, а условия хранения не соблюдаются из-за вышедшего из строя кондиционера, установленного в складском помещении. Моющие и дез.средства имеются. Столовой, чайной, кухонной посуды и разделочного инвентаря достаточно. Для мытья посуды имеется посудомоечная машина, установлено 3 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды и оборудованы смесителями, для мытья кухонной посуды установлена моечная ванна. Для просушивания столовой посуды на пищеблоке имеются сетки-сушки. Хранение столовых приборов осуществляется ручками вверх в специальных кассетах. Для хранения кухонной посуды имеются стеллажи. Ветошь для мытья посуды, обеденных столов протиравают с моющими средствами, кипятят, просушивают и хранят в специальной емкости. Журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал С-витаминизации блюд, журнал учета температуры в холодильниках, журнал ведомость контроля за рационом питания в столовой ведутся. Приготовление завтрака и обеда осуществляется партиями в разное время, но бракераж проводится только из одной емкости, т.е от одной партии. Суточные пробы отбирают от каждой партии приготавливаемых блюд. На пищеблоке работает 7 человек, 4 от ООО «Добринский общепит» и 3 человека МБОУ «Гимназия им. И.М. Макаренкова» с.Ольговка. Спец.одеждой обеспечены, мед.осмотр пройден, гигиеническое обучение пройдено. Медицинская аптечка имеется.

**Филиал МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с.Ольговка
в с.Большая Пластица**

Участок площадью 9600 кв.м. размещен в зоне жилого массива. Расстояние от проезжей части дороги 100 м. Участок школы по всему периметру огорожен металлической изгородью, территория участка озеленена. Подъездные пути с твердым асфальтовым покрытием.

На земельном участке выделены следующие зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, зона отдыха и хозяйственная зона. Физкультурно-спортивная зона оборудована волейбольной и баскетбольной площадками, имеется футбольное поле, установлено гимнастическое оборудование. На территории хозяйственной зоны расположена площадка для мусоросборников, на которой установлен контейнер на бетонированной основе, крышка имеется; котельная, гараж.

Наружное освещение участка имеется.

Учреждение размещено в типовом здании 1974 года постройки. Общая площадь основного здания составляет 1928,9 кв.м. По проекту школа рассчитана на 320 обучающихся. Фактически обучающихся 76 человек (+1 на индивидуальном обучении).

В школе имеется следующий состав учебных помещений: 8 учебных кабинетов, 2 лаборантские, комбинированная мастерская, библиотека, спортзал. Площади учебных кабинетов составляет от 48 до 66 кв.м., площадь мастерской 72 кв.м. Спортзал размещен на 1-м этаже, его площадь составляет 173,2 кв.м., при спортзале оборудованы раздевалки для мальчиков и девочек, спортивная. Обучающиеся первой ступени обучения обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Обучающиеся второй ступени обучения обучаются по классно-кабинетной системе.

Гардеробная оснащена вешалками для одежды, ячейки для каждого класса выделены.

Санитарные узлы размещены на 1-м этаже. В санузлах размещено по 2 унитаза и по 2 умывальника, умывальники обеспечены холодной и горячей водой. В санузлах установлены педальные ведра, имеется туалетная бумага и бумажные полотенца.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дез.растворов выделено помещение, которое оборудовано поддоном с подводкой холодной и горячей воды. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован. Моющие и дез.средства в наличии имеются в достаточном количестве. Из дез.средств имеется «Жавелион», инструкция по использованию имеется.

Учебные помещения оборудованы двухместными столами, партами, конторками по количеству учащихся, маркировка мебели в соответствии с ростом детей проведена. Кабинет химии оборудован демонстрационным столом, в кабинете химии имеется вытяжной шкаф. Во всех учебных помещениях имеются класные доски темно-зеленого цвета. В каждом классе над досками имеется местное освещение.

В кабинете информатики установлено 5 компьютеров. Площадь помещения составляет 72 кв.м. Площадь на одно рабочее место составляет

14,4 кв.м. Освещение кабинета естественное и искусственное, имеется 4 окна площадью по 4,8 кв.м., окна в помещении ориентированы на северо-восток. Светопроемы оборудованы жалюзи. Искусственное освещение предусмотрено в виде люминесцентных ламп, защитная арматура имеется. Рабочие места с ПВЭМ размещены в ряд, ВДТ ориентированы тыльной стороной к световым проемам, естественный свет падает в лицо. Расстояние между боковыми поверхностями ВДТ составляет 1,2 метра. Рабочие места оборудованы компьютерными столами и стульями. В ходе проверки проведены замеры на 3 рабочих местах, уровень напряженности электрического поля, измерений плотности магнитного потока, напряженности электростатического поля, яркости фона на обследованных рабочих местах отвечают требованиям санитарных норм и правил.

В комбинированной мастерской имеется 3 токарных станка по дереву, 1 токарный станок по металлу, 7 комбинированных верстаков, 1 сверлильный, 1 заточной ЭТ-62. В мастерской установлен умывальник. Медицинская аптечка для оказания 1-ой медицинской помощи имеется. Из спец.одежды имеются халаты, береты, защитные очки. В комбинированный учебной мастерской школы отсутствует механическая вытяжная вентиляция.

Стены учебных помещений покрашены краской или отделаны панелями, которые покрашены масляной краской, далее поклеены обоями. Полы в учебных кабинетах дощатые или покрыты линолеумом. В столовой и сан.узле стены и полы выложены плиткой. Потолок побелен.

Отопление школы от газовой котельной, водяное. В качестве нагревательных приборов – радиаторы. В результате проведенных замеров микроклимата установлено, что воздушно-тепловой режим соответствует допустимым нормам. Вентиляция в помещениях школы естественная вытяжная. Условия для проветривания учебных помещений созданы, имеются фрамуги.

Освещение естественное и искусственное. В учебных помещениях предусмотрено боковое левостороннее естественное освещение. Светопроемы учебных помещений оборудованы жалюзи. В учебных помещениях установлена мебель цвета натурального дерева, голубого и зеленого цвета. Во всех учебных помещениях имеются классные доски темно-зеленого, коричневого цвета. Искусственное освещение предусмотрено люминесцентными лампами и лампами накаливания. В результате проведенных замеров искусственной освещенности установлено, что искусственная освещенность соответствует нормируемым значениям.

Холодное водоснабжение школы от существующего водопровода, горячее от проточных электроводонагревателей. Здание школы обеспечено доброкачественной питьевой водой. На 1-м этаже функционирует питьевой фонтанчик.

Канализация на местный выгреб, выгребов не переполнены.

В 1-й класс приняты дети, возраст которых составляет не менее 6 лет 6 месяцев. Учебные занятия начинаются в 8.30. Обучение проводится в первую смену. Максимально допустимая недельная нагрузка в часах по классам соответствует санитарным нормам и правилам. Продолжительность учебной недели для обучающихся составляет 5 дней. В 1-м классе используется ступенчатый режим обучения в первом полугодии. В 1-ом классе в середине учебного дня проводится динамическая пауза продолжительностью 40 минут. В середине третьей четверти в 1-м классе проводятся дополнительные каникулы. Продолжительность перемен между уроками составляет 10-20 минут. Продолжительность уроков в 2-9 классах - 45 минут. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов. В начальных классах установлены кулеры с питьевой водой.

Организация питания

В школе организовано 2-х разовое питание (завтрак и обед) получают 76 учащихся – 100 %. В школе имеется пищеблок. Поставщиками продуктов являются ООО «Добринская заготконтора», ООО «Добринский хлебозавод», СПССК «Идеал». Транспортировка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиков. На пищеблоке имеется примерное 10-ти дневное меню. В питании детей используется йодированная соль. Перед входом в обеденный зал установлено 2 умывальника с подводкой холодной и горячей воды. Питание детей (завтрак) осуществляется на перемене после 1 урока, обед после 3 и 4-го урока. На пищеблоке имеется следующий набор помещений: обеденный зал, варочный цех, моечная, 2 кладовые, раздевалка. Влажная уборка проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих и дез.средств. Холодильным и технологическим оборудованием пищеблок обеспечен. Имеется 2 ед. холодильного оборудования, из технологического оборудования имеется 2 эл.плиты с духовыми шкафами, 1 эл.мясорубка. Оборудование находится в исправном состоянии. Контроль за качеством поступающих продуктов проводится, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов представлены. Сроки, условия хранения и реализации пищевых продуктов соблюдаются. Моющие и дез.средства в школе имеется в достаточном количестве. Столовой, чайной и кухонной посуды достаточно. Разделочного инвентаря имеется в достаточном количестве, маркировка соблюдается. Для мытья столовой посуды и инвентаря установлено 3 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Для обработки кухонной посуды установлена 1 ванна с подводкой холодной и горячей воды. Для просушивания столовой посуды имеются сетки-сушки. Хранение столовых приборов осуществляется ручками вверх в специальных кассетах. Для хранения кухонной посуды имеются стеллажи. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена. Ветошь для мытья посуды, обеденных столов простирывают с моющими средствами,

кипятят, просушивают и хранят в специальной емкости. Журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал С-витаминации блюд, журнал учета температуры в холодильниках, журнал ведомость контроля за рационом питания в столовой ведутся. Суточные пробы оставляются. В столовой работает 2 человека. Спец.одеждой обеспечены, мед.осмотр пройден, гигиеническое обучение пройдено. Медицинская аптечка имеется.

Филиал МБОУ «Гимназия им. И.М. Макаренкова» с.Ольговка в с.Демшинка

Участок, площадью 5624 кв.м., размещен в зоне жилого массива. Расстояние от проезжей части дороги 300 м., от жилого сектора 200 м. Участок школы огорожен металлической изгородью, территория участка озеленена. Подъездные пути с твердым асфальтовым покрытием.

На земельном участке выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная, зона отдыха и хозяйственная зона. Физкультурно-спортивная зона оборудована волейбольной и баскетбольной площадками, установлено гимнастическое оборудование. На территории хозяйственной зоны расположена площадка для мусоросборников, на которой установлен контейнер на бетонированной основе, крышка имеется.

Наружное освещение участка имеется.

Учреждение размещено в типовом одноэтажном здании 1969 года постройки. Общая площадь основного здания составляет 1378,9 кв.м. Расчетная вместимость учреждения на 48 мест. Фактически обучающихся 10 человек (+ 1 на индивидуальном обучении).

В школе имеется следующий состав учебных помещений: 2 учебных кабинета, спортзал. Площади учебных кабинетов составляют по 60 кв.м. Спортзал размещен на 1-м этаже, его площадь составляет 126,5 кв.м.

Гардеробная оснащена вешалками для одежды, ячейки для каждого класса выделены.

В школе оборудовано 2 санузла. В санузлах размещено по 2 унитаза и по 2 умывальника, умывальники обеспечены холодной и горячей водой. В санузлах установлены педальные ведра, имеется туалетная бумага и бумажные полотенца.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дез.растворов выделено помещение, которое оборудовано поддоном с подводкой холодной и горячей воды. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован. Моющие и дез.средства в наличии имеются в достаточном количестве. Из дез.средств имеется «Жавелион», инструкция по использованию имеется.

Учебные помещения оборудованы двухместными столами, партами, конторками по количеству учащихся, маркировка мебели в соответствии с ростом детей проведена.

Стены учебных помещений покрашены краской. Полы в учебных кабинетах дощатые. В столовой и сан.узле стены и полы выложены плиткой.

Отопление школы от газовой котельной, водяное. В качестве нагревательных приборов – радиаторы. В результате проведенных замеров микроклимата установлено, что воздушно-тепловой режим соответствует допустимым нормам. Вентиляция в помещениях школы естественная вытяжная. Условия для проветривания учебных помещений созданы, имеются форточки.

Освещение естественное и искусственное. В учебных помещениях предусмотрено боковое левостороннее естественное освещение. Светопроемы учебных помещений оборудованы тканевыми шторами светлых тонов. В учебных помещениях установлена мебель цвета натурального дерева. Искусственное освещение предусмотрено лампами накаливания. В результате проведенных замеров искусственной освещенности установлено, что искусственная освещенность соответствует нормируемым значениям.

Холодное водоснабжение школы от существующего водопровода, горячее от проточных электроводонагревателей. Здание школы обеспечено доброкачественной питьевой водой. На 1-м этаже функционирует питьевой фонтанчик.

Канализация на местный выгреб, выгреба не переполнены.

В школе 2 класса: 2-й и 3-й. Учебные занятия начинаются в 8.30. Максимально допустимая недельная нагрузка в часах по классам соответствует санитарным нормам и правилам. Продолжительность учебной составляет 5 дней. Продолжительность уроков 45 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет от 10 до 20 минут. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

Организация питания

В школе организовано 2-х разовое питание (завтрак и обед) получают 10 учащихся – 100 %. В школе имеется пищеблок. Поставщиками продуктов являются ООО «Добринская заготконтора», ООО «Добринский хлебозавод», СПССК «Идеал». Транспортировка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиков. На пищеблоке имеется примерное 10-ти дневное меню. В питании детей используется йодированная соль. Перед входом в обеденный зал установлено 2 умывальника с подводкой холодной и горячей воды. Питание детей (завтрак) осуществляется на перемене после 2 урока, обед после 4-го урока. На пищеблоке имеется следующий набор помещений: обеденный зал, варочный цех совмещен с моечной, цех для обработки сырой продукции, в отдельном помещении приспособлена кладовая для хранения нескоропортящихся пищевых продуктов. Влажная уборка проводится ежедневно и по мере необходимости с применением моющих и дез.средств. Холодильным и технологическим оборудованием пищеблок обеспечен. Имеется 2 ед. холодильного

оборудования, из технологического оборудования имеется 1 эл.плита, 1 духовой шкаф, 1 эл.мясорубка. Оборудование находится в исправном состоянии. Контроль за качеством поступающих продуктов проводится, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов представлены. Сроки, условия хранения и реализации пищевых продуктов соблюдаются. Моющие и дез.средства в школе имеется в достаточном количестве. Столовой, чайной и кухонной посуды достаточно. Разделочного инвентаря имеется в достаточном количестве, маркировка соблюдается. Для мытья столовой посуды и инвентаря установлено 3 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Для обработки кухонной посуды установлена 1 ванна с подводкой холодной и горячей воды. Для просушивания столовой посуды имеются сетки-сушки. Хранение столовых приборов осуществляется ручками вверх в специальных кассетах. Для хранения кухонной посуды имеются стеллажи. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря вывешена. Ветошь для мытья посуды, обеденных столов стирают с моющими средствами, кипятят, просушивают и хранят в специальной емкости. Журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температуры в холодильниках, журнал ведомость контроля за рационом питания в столовой ведутся. Суточные пробы оставляются. В столовой работает 1 человек. Спец.одеждой обеспечена, мед.осмотр пройден, гигиеническое обучение пройдено. Медицинская аптечка имеется. С-витаминизация 3-х блюд не проводится – отказ родителей. Нарушен рацион питания учащихся с начала учебного года, так с 03.09.2018 г. в основные горячие 1-е и 2-е блюда не включено мясо, рыба или птица.

В ходе проверки взято: 40 смывов на БГКП (бактерии группы кишечной палочки не обнаружены), 30 смывов на я/г и ЦКП (не обнаружены), 3 пробы воды (по микробиологическим показателям питьевая вода отвечает требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01), 6 проб пищевых продуктов на м/б показатели (пробы по определяемым показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), 9 проб пищи на калорийность (калорийность исследованных образцов 1-го, 2-го, 3-го блюд находится в пределах допустимых отклонений от расчётных данных), 1 проба на термообработку (термическая обработка достаточная), 1 проба на витамин «С» (содержание витамина «С» в исследованной пробе 3-го блюда, установленного лабораторным путем, соответствует меню-раскладке), 7 проб на нитраты (не обнаружены), 3 пробы овощей на СТМ и пестициды (не обнаружены). Все протоколы лабораторных исследований, испытаний прилагаются.

В целях предупреждения повторных нарушений в ходе проверки с работниками учреждений проведены разъяснительные беседы по вопросам действующего санитарного законодательства.

Выявлены нарушения обязательных требований:

1. Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением "Гимназия имени Героя Советского Союза Ивана Михайловича Макаренкова" с. Ольговка Добринского муниципального района Липецкой области, нарушены санитарно-эпидемиологические требования к соблюдению санитарных правил, а именно: в филиале МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка в д. Большая Пластица, расположенном по адресу: Липецкая область, Добринский район, д. Большая Пластица, ул. Центральная, д. 220, в учебной мастерской школы отсутствует механическая вытяжная вентиляция.

что является нарушением п.6.11 СанПиН 2.4.2.2821-10, ч. 1. ст. 24 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 г.

п.6.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», ч.1 ст.24 Федерального Закона от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственное юридическое лицо – МБОУ «Гимназия им. И.М.Макаренкова» с. Ольговка, составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАП РФ.

2. В МБОУ «Гимназия им. И.М.Макаренкова» с.Ольговка, расположенном по адресу: Липецкая область, Добринский район, ж.д.ст. Пластица, ул.Школьная, д. 1, нарушено законодательство о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, влекущее за собой угрозу питания обучающихся, а именно: своевременно не отремонтирован кондиционер в складском помещении школы, что привело к нарушению условий хранения пищевых продуктов, так при температуре +25° С и влажности 75% хранилось 13 пачек по 100гр. какао порошка, которое по условиям изготовителя ОАО «Красный Октябрь» должно храниться при температуре от 15 до 21 ° С, 50 пачек по 250 гр. киселя плодово-ягодного на концентрированном соке, который по условиям изготовителя ООО «Давыдовский овощесушильный завод» должен храниться при температуре от 0 до 20 ° С, 10 пачек чая «Байховый» и 15 кг. макаронных изделий, которые по условиям изготовителей ООО «Московская чайная фабрика» и АО Продовольственная компания «Лимак» филиал «Липецкая макаронная фабрика» должны храниться при влажности не более 70%;

не обеспечено проведение производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с программой производственного контроля,

что является нарушением пп. 8.29, 14.12 СанПиН 2.4.5.2409-08, , ч. 1. ст. 17, ч.1 ст. 28 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 г.

п.п. 8.29, 14.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального

образования», ч. 1. ст. 17, ч.1 ст. 28 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственное лицо – директор МБОУ «Гимназия им. И.М.Макаренкова» с. Ольговка Алисова Елена Васильевна. В отношении нее составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ.

Нарушение устранено в ходе проверки: в складском помещении пищеблока гимназии отремонтирован кондиционер, условия хранения пищевых продуктов соблюдаются.

3. В МБОУ «Гимназия им. И.М.Макаренкова» с.Ольговка, расположенном по адресу: Липецкая область, Добринский район, ж.д.ст. Пластица, ул.Школьная, д. 1, нарушены требования к содержанию помещений, а именно: в помещения начальных классов рядом с умывальными раковинами не размещено мыло и бумажные полотенца, в туалетах для мальчиков и девочек не размещены бумажные полотенца,

что является нарушением п.п. 4.27, 12.7 СанПиН 2.4.2.2821-10, ч.1 ст.24 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999г.

п.п. 4.27, 12.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; ч. 1. ст. 24 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственное лицо завхоз Бобков Михаил Викторович. В отношении него составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАП РФ.

Нарушение устранено в ходе проверки: в помещения начальных классов рядом с умывальными раковинами размещены мыло и бумажные полотенца, в туалетах для мальчиков и девочек размещены бумажные полотенца.

4. В филиале МБОУ «Гимназия им. И.М.Макаренкова» с.Ольговка в с.Демшинка нарушены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания: нарушен рацион питания учащихся с начала учебного года, так с 03.09.2018 г. в основные горячие 1-е и 2-е блюда не включено мясо, рыба или птица, соответственно не обеспечено выполнение фактического рациона питания учащихся утвержденному меню,

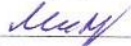
что является нарушением п.п. 6.19., 6.22., 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08, ч. 1. ст. 17, ч.1 ст. 28 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 г.

п.п. 6.19., 6.22., 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ч. 1. ст. 17, ч.1 ст. 28 ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственное лицо – зав. филиалом МБОУ «Гимназия им. И.М.Макаренкова» с. Ольговка в с.Демшинка Калинина Алла Ивановна, составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ.

Нарушение устранено в ходе проверки: рацион питания учащихся соответствует утвержденному меню, в основные горячие 1-е и 2-е блюда включено мясо, рыба или птица.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) внесена.

 Михайлова И.М.
(подпись проверяющего)

 Алисова Е.В.
(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

- предписание от 25.09.2018 г.;
- поручение № 1423/10 от 13.08.2018 г. с корректировкой поручения от 10.09.2018 г.;
- копии протоколов об административном правонарушении;
- копии постановлений по делу об административном правонарушении;
- копии представлений;
- объяснения по выявленным нарушениям;
- уведомления;
- сопроводительное письмо (вх. № 644 от 21.09.2018 г.) с протоколами отбора образцов/проб, проб воды, смывов от 13-17.09.2018г.;
- протоколы лабораторных исследований, испытаний;
- копия устава;
- копии договоров с актами выполненных работ;
- копии приказов о приеме на работу, о переводе работника на другую работу, о возложении обязанностей зав.филиалом;
- копии доп.соглашений к трудовым договорам;
- фотоснимки - 3.

Подписи лиц, проводивших проверку:

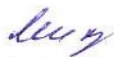
Ведущий специалист-эксперт ТО Управления

Роспотребнадзора по Липецкой области

в Грязинском, Добринском,

Усманском районах

Должность лица органа контроля (надзора)



/ подпись /

Михайлова Ирина Михайловна

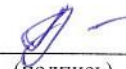
/ фамилия, имя, отчество /

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

директор МБОУ «Гимназия им. И. М. Макаренкова» с. Ольговка

Алисова Елена Васильевна

« 25 » 09 2018 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____