

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА (РОСПОТРЕБНАДЗОР)

МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ И ГОРОДУ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ЗНАЧЕНИЯ СЕВАСТОПОЛЮ

Территориальный отдел по городу Симферополю и Симферопольскому району Межрегионального
управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю

ул. Набережная, д. 67, г. Симферополь, 295034

от 21.09.2021 №

14 час. 00 мин.

Акт выездной плановой проверки №18-20
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением
от 31.08 августа 2021 № 18-16, учетный номер выездной проверки в едином реестре
контрольных (надзорных) мероприятий № 77210042225300606464 от
31.08.2021

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки.).

2. Выездная проверка проведена в рамках
федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля
(надзора) 004

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов
федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального
контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) главным специалистом-экспертом Территориального отдела по городу Симферополю и
Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике
Крым и городу Севастополю Коковой Натальей Юрьевной

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы
инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после
принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их)
замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:-----

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

эксперты (экспертные организации): Экспертная организация – ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике
Крым и городе федерального значения Севастополе», Аттестат аккредитации экспертной
организации RA.RU.710101, выдан Федеральной службой аккредитации от 13.11.2015г., аттестат
аккредитации экспертной организации RA.RU.21СГ86, выдан Федеральной службой аккредитации
от 26.06.2015г.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре
экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об
аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Молодёжненская школа №2» Симферопольского района
Республики Крым, ОГРН 1159102010176, ИНН 9109008847, 297501, Республика Крым,
Симферопольский район, пгт Молодёжное, ул.Школьная, д.2

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 297501, Республика Крым,
Симферопольский район, пгт Молодёжное, ул.Школьная, д.2

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Молодёжненская школа №2» Симферопольского района Республики Крым, ОГРН 1159102010176, ИНН 9109008847, 297501, Республика Крым, Симферопольский район, пгт Молодёжное, ул.Школьная, д.2, директор Донец Л.А.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 9 " сентября _____ г., 12 час. 00 мин.

по " 21 " сентября _____ г., 14 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с-----

с " " _____ г., _____ час. _____ мин.

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

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

09.09.2021 с 12.00 по 14.00, 10.09.2021 с 10.00 по 12.00, 13.09.2021 с 10.00 по 12.00, 14.09.2021 с 12.00 по 14.00, 15.09.2021 с 12.00 по 14.00, 16.09.2021 с 12.00 по 14.00, 17.09.2021 с 9.00 по 10.00, 20.09.2021 с 12.00 по 14.00, 21.09.2021 с 13.00 по 14.00

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

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

- 1) осмотр;
- 2) получение письменных объяснений;
- 3) истребование документов;
- 4) отбор проб (образцов);
- 5) инструментальное обследование;
- 6) испытание;
- 7) экспертиза.

первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с " 9 " сентября _____ г., 12 час. 00 мин.

по " 21 " сентября _____ г., 14 час. 00 мин.

по месту 297501, Республика Крым, Симферопольский район, пгт Молодёжное, ул.Школьная, д.2

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

протокол осмотра от 9 сентября 2021 года, письменные объяснения от 21 сентября 2021 года.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) -----

(указываются **аналогичные сведения** по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

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

- устав организации, приказ (распоряжение) о назначении руководителя данного юридического лица на указанную должность;
- утвержденное штатное расписание, списки сотрудников согласно штатного расписания, заверенные руководителем, с указанием должностей работников, с данными о прохождении медицинских осмотров и о допуске к работе, даты прохождения флюорографического обследования, гигиенического обучения и аттестации, с информацией об иммунизации персонала по наименованиям профилактических прививок согласно Национального календаря профилактических прививок или об мед.отводах, отказах от прививок; личные медицинские книжки сотрудников включая совместителей с результатами медицинских осмотров и допусках к работе, обследованиями на носительство кишечных инфекций, сведениями о профилактических прививках, данными о прохождении гигиенического обучения и аттестации; сертификаты о профилактических прививках сотрудников (мед.форма №156/у-93);
- данные о режиме работы организации;
- копии договоров (контрактов) на водоснабжение и водоотведение, энергоснабжение, теплоснабжение, газоснабжение, информация об обеспеченности горячим водоснабжением, на вывоз ТБО; на утилизацию люминесцентных ламп; на утилизацию опасных отходов;
- информация по оснащению объектов системами вентиляции воздуха, паспорта на вентиляционные установки; договора на оказание услуг ТО и ТР систем вентиляции; графики дезобработки и ППР вентсистем, документация, подтверждающая проведение очистки и дезинфекции систем механической приточно-вытяжной вентиляции, акты выполненных работ;
- копии договоров (контрактов) на проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений с приложением перечней объектов по оказанию услуг; акты выполненных работ,
- журналы учета измерений температуры тела сотрудников; журнал расчёта потребности дезинфицирующих средств; журнал учета приготовления дезинфицирующих средств; журнал учета проведения текущей дезинфекции; журнал учета проведения генеральных уборок; журналы учета работы оборудования обеззараживания воздуха помещений; заверенная руководителем справка о наличии запаса дезинфицирующих средств для профилактической дезинфекции, масок, перчаток, кожных антисептиков, моющих средств, оборудования для обеззараживания воздуха; документы о приобретении дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, масок, перчаток, оборудования для обеззараживания воздуха; паспорта по эксплуатации оборудования для обеззараживания воздуха; сопроводительные документы на дезинфицирующие средства, кожные антисептики, маски (документы о государственной регистрации, сертификаты/декларации соответствия, паспорта, инструкции по применению);
- утвержденная руководителем программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, договор (контракт) на проведение исследований в рамках программы производственного контроля с аккредитованной организацией, результаты лабораторных исследований, измерений в рамках выполнения программы производственного контроля (протоколы лабораторных исследований и измерений, экспертные заключения по результатам исследований/измерений);
- учетная документация по питанию, предварительное перспективное 2-х недельное меню; перечень поставщиков пищевых продуктов, заверенный руководителем, копии договоров на поставку продукции, товаросопроводительная документация на пищевую продукцию, обеспечивающая ее прослеживаемость, сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевой продукции, маркировочные ярлыки, сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии ТР ТС на продукцию производителей, товарно-транспортные накладные; документация по контролю температурно-влажностного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях; сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции непродовольственной группы товаров, сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии ТР ТС на продукцию.
- документы, удостоверяющие качество и безопасность детской мебели, строительных и отделочных материалов, используемых для ремонта, сертификаты соответствия и/или декларации о соответствии ТР ТС

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Молодёжненская школа №2» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым, расположено по адресу: 297501, Республика Крым, Симферопольский район, пгт Молодёжное, ул.Школьная, д.2. Здание школы 4-х этажное, 1988 года строительства. Проектная мощность- школа рассчитана на 1300 учащихся, фактически обучается 729 детей (34 класса с 1-го по 11-й класс обучения).

Территория, площадью 27300 кв. м частично ограждена забором, отсутствует 1 км забора. Озеленение территории достаточное, составляет 50%. При озеленении не использованы деревья и кустарники с ядовитыми плодами и колючками. Наружное освещение территории не оборудовано.

Асфальтовое покрытие собственной территории и подъездных путей с выбоинами, бетонные плиты перед входом в здание школы разошлись с щелями, деформированы, что является травмоопасным.

Спортивная площадка не ограждена по периметру, беговые дорожки деформированные с выбоинами, являются травмоопасными.

Хозяйственная зона 200 кв.м имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована контейнерная площадка 10 кв.м, установлено 2 контейнера для сбора мусора с крышками (договор № 7603/БО/21 от 12.08.2021 года с ГУП РК «Крымэкоресурсы»).

Водоснабжение, водоотведение- централизованы (государственный контракт №8803 от 08.02.2021г с ГУП РК «Вода Крыма»). Горячей проточной не обеспечены санузлы, зона мойки рук перед столовой, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов.

Отопление осуществляется от централизованной котельной (договор с АО «Крымтеплоэлектроцентраль» №46-2-30 от 11.08.2021). Энергоснабжение бесперебойное (договор №1698 от 28.01.2021г. С ГУП РК «КРЫМЭНЕРГО»).

В соответствии с СанПиН 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 у условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19» в учреждении ежедневно проводится «утренний фильтр» всех сотрудников и учащихся. Для этих целей в наличии имеются электронные термометры 3 шт, данные проведенной термометрии заносятся в «Журнал термометрии».

В целях минимизации контактов обучающихся вход в ОУ строго регламентирован. Каждому классу отведены отдельные время и вход в здание ОУ с учетом начала учебных занятий. Вход осуществляется тремя-четырьмя потоками через отдельные входы/выходы в здание ОУ в соответствии с графиком входа учебных коллективов (классов) в ОУ. По окончании отведенного времени класс в сопровождении классного руководителя (учителя) переходит в закрепленный кабинет.

Дезинфекция воздушной среды обеспечивается путем использования бактерицидных переносных рециркуляторов (в наличии 40 рециркуляторов). Журналы учета работы ведутся.

Запас моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточный, хранится в местах недоступных детям (для дезинфекции поверхностей: «Абактерил Хлор» (975 таб), антисептики для обработки рук «Тефлекс А» -запас (запас 3 литра). Персонал учреждения работает с использованием средств индивидуальной защиты. На момент проверки запас одноразовых медицинских масок- 150шт, одноразовых медицинских перчаток-100 шт.

Школа обеспечивает реализацию начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляет обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья . Обучение проходит в одну смену, по 5-дневной рабочей неделе .

Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, большие перемены после 2-го и 3-го уроков –по 20 минут. Расписание учебных занятий составлено с учетом требований санитарных норм. В целях предупреждения утомляемости в расписании предусмотрены облегчённые дни: в 1-4 классах – четверг, в 5-11 классах – пятница. Величина предельно допустимой недельной образовательной нагрузки по классам соблюдается.

В учреждении 34 учебных кабинета. Режим проветривания соблюдается: учебные помещения проветриваются во время перемен, рекреационные - во время уроков. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, ролеты) и шторами из тканей светлых тонов с длиной не ниже уровня подоконника. Естественная освещенность всех помещений соответствует проектным данным. В части учебных кабинетов имеются перегоревшие лампы в светильниках: каб. №№405, 401, 311, кабинет информатики, 304, 309, 216, 201. По результатам инструментальных исследований (протокол №1.3294 Ф от 10.09.2021 года) измеренный уровень искусственной освещенности в каб информатики, каб. №411, каб №114 –не отвечает санитарным требованиям). Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются, согласно действующего законодательства РФ.

Стены кабинетов, рекреаций окрашены акриловой краской в светлых тонах. Полы в кабинетах выстланы линолеумом, и деревянные окрашенные, в санитарных узлах – облицованы керамической плиткой. Полы выборочно по кабинетам деревянные деформированные многолетними накрутками, что препятствует качественному проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: каб.№№ 405, 404, 403, 413, 410, 311, подиум в кабинете информатики, 212, 201, 202, 206, кабинет технологии. Температурный режим по классам +21С, в учебных классах имеются бытовые термометры для контроля температурного режима. Расстановка мебели проведена с учетом требований санитарного законодательства, маркировка проведена.

Для соблюдения правил личной гигиены на каждом этаже оборудованы туалеты для мальчиков и девочек и служебные туалеты. Туалеты не оборудованы кабинками с дверями. Установлены умывальные раковины, жидкое мыло, антисептики для рук, одноразовые бумажные полотенца. Часть туалетов, предусмотренных проектом строительства задействованы не по назначению и не используются, к.к требуют проведения ремонта. (4 эт.-1 туалет, 3 эт.-1 туалет)

Для выполнения программ учебного предмета «Физическая культура», а также проведение секционно-спортивных занятий -оборудован спортивный зал, раздевалки для мальчиков и девочек. Покрасочное покрытие стен в спортивном зале раздевалках в трещинах местами осыпается, что препятствует качественному проведению ремонта с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Туалеты, предусмотренные по проекту строительства при раздевалках не функционируют, т.к требуют проведения ремонта.

Медицинское обслуживание осуществляется медицинским работником согласно договора о совместной деятельности от 18.01.2021 года с ГБУЗ РК «Симферопольская ЦРКБ». Медицинский кабинет оснащение всем необходимым, укомплектованы укладками неотложной медицинской помощи.

Уборка всех помещений на момент проверки проведена. Уборочный инвентарь хранится по классам и в подсобном помещении, имеет четкую маркировку с учётом функционального назначения помещения и видов уборочных работ и хранится в отдельном помещении. Для дезинфекции используют дезинфицирующие средства, разрешенные на территории Российской Федерации, обладающие широким спектром антимикробного и вирулицидного действия, согласно инструкциям по их применению, запас их достаточный.

Для питания учащихся оборудован обеденный зал на 120 посадочных мест, площадью 206,6 кв.м, количество посадочных мест в обеденном зале соответствует количеству одновременно питающихся детей. С учетом сохранения распространения рисков коронавирусной инфекции администрацией образовательного учреждения составлен гибкий график посещения столовой учащимися. Одновременно в столовой осуществляют прием пищи не более 70 учащихся, площадь на 1 посадочное место составляет от 2, 9 кв.м. Продолжительность перемен для приема пищи для всех классов, соответствует действующим санитарным правилам и нормам. Питьевой режим в обеденном зале организован, установлена емкость с кипяченой водой, промаркированные подносы с чистыми и использованными стаканами, замена кипяченой воды производится каждые три часа.

Перед обеденными залами не созданы должные условия для соблюдения правил личной гигиены: установлены 4 умывальных раковины, отсутствует подводка горячей проточной воды. Мыло, бумажные полотенца, антисептики для рук - в наличии.

Организация питания осуществляется формой ООО «ГК«Фьюжен Менеджмент» согласно заключенного контракта от 31.03.2021 года. Работники пищеблока обеспечивают предварительное накрывание столов. Оборудована линия раздачи. Информационный стенд об организации питания оформлен, меню учащихся на день проверки вывешено, контрольная порция на раздаче выставлена.

Меню перспективное 2-х недельное, разработано с учетом выполнения натуральных норм и выходов порций согласно возрастам детей, согласовано с территориальным органом Роспотребнадзора. Фактически в ежедневном меню соответствует согласованному. Технологические карты имеются на всеготавливаемые блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технологияготавливаемых блюд и кулинарных изделий. При составлении меню соблюдены принципы щадящего питания, запрещенные блюда на момент проверки в питании детей не выявлены. Все продукты доставляются на пищеблок специализированным транспортом предприятий – поставщиков, на все имеющиеся на момент проверки продукты представлены документы, удостоверяющие безопасность и качество, имеются маркировочные ярлыки. Поставщики продуктов: ООО «ТД Черномор» (комплексный поставщик), ООО «Крымский деликатес» (сосиски), ООО «Мегатрейд-Юг» (молочная продукция), ООО «Ялтинский мясоперерабатывающий завод (мясо, сосиска, яйцо), ИП «Абдураманов (овощи, фрукты), АО «КрымХлеб» (хлеб). Оценка качества поступающего пищевого сырья проводится членами бракеражной комиссии с занесением соответствующей записи в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Продуктов с истекшим сроком годности или признаками недоброкачества на момент проверки не выявлено.

На пищеблоке: вентиляционная система не функционирует, светильники устаревшие без пылевлагонепроницаемых плафонов. Облицовочное покрытие полов и стен с дефектами и трещинами, что препятствует качественному проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Имеющееся холодильное и технологическое оборудование исправно, представлено в достаточном количестве, маркировано по группе товаров, хранение осуществляется согласно маркировки. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется, товарное соседство соблюдается.

Хранение суточных проб в соответствии с санитарными требованиями 48 часов, организовано в холодильнике, установленном в варочном цеху. Вся учётная документация по питанию ведется согласно сроков по установленной форме.

Отсутствует подводка горячей проточной воды к моечной ванне для первичной обработки мяса, первичной обработки овощей, не установлена раковина для обработки рыбы. Что приводит к нарушению технологического процесса. Производственные столы и поддоны, установленные в цеху для первично обработки овощей- не отвечают санитарным требованиям (с заусенцами и трещинами, высота поддонов не позволяет проводить влажную уборку).

Столовая посуда моется в посудомоечной машине. Посуды со сколами и шероховатой эмалью в использовании нет. Запас столовой посуды достаточный.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, из расчета 3 комплекта на 1 сотрудника. «Гигиенический журнал» работников пищеблока оформлен, ведется медицинским работником учреждения. Правила личной гигиены персоналом пищеблока – соблюдаются.

Уборка всех помещений пищеблока на момент проверки проведена, уборочный инвентарь имеется в полном объеме согласно требований, промаркирован, хранится упорядочено. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в запасе имеются, в работе используются. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Количество работников пищеблока 5 человек, представлены медицинские книжки с данными и прохождении медицинского осмотра и аттестации по программе санитарного минимума и сведениями о проведенных профилактических прививках. В образовательном учреждении работает 71 человек. Медицинские книжки с пройденным медицинским осмотром и аттестацией по программе санитарного минимума и сведениями о прохождении профилактических прививок представлены (список прилагается).

Производственный контроль осуществляется на базе лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и г. Севастополе» в соответствии с рабочей программой по производственному контролю согласно договора №5083 от 13.09.2021

В ходе проведения контрольно-надзорного мероприятия проведены лабораторно-инструментальные исследования (экспертное заключение ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике Крым и городе федерального значения в Севастополе, по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований, испытаний № 1.23.33/Г15-30 от 21.09.2021 Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710101, выдан Федеральной службой по аккредитации).

Выявлены следующие нарушения санитарных требований:

-территория, площадью 27300 кв. м частично ограждена забором, отсутствует 1 км забора, наружное освещение территории не оборудовано. (нарушение п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

-асфальтовое покрытие собственной территории и подъездных путей с выбоинами, бетонные плиты перед входом в здание школы разошлись с щелями, деформированы, что является травмоопасным.(нарушение п.2.2.4 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

- спортивная площадка не ограждена по периметру, беговые дорожки деформированные с выбоинами, являются травмоопасными. (нарушение п. 2.2.1, п.2.2.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

-полы выборочно по кабинетам деревянные деформированные многолетними накрутками, что препятствует качественному проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: каб.№№ 405, 404, 403, 413, 410, 311, подиум в кабинете информатики, 212, 201, 202, 206, кабинет технологии. (нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

- в части учебных кабинетов имеются перегоревшие лампы в светильниках: каб. №№405, 401, 311, кабинет информатики, 304, 309, 216, 201. (нарушение п. 2.8.5, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»), по результатам инструментальных исследований (протокол №1.3294 Ф от 10.09.2021 года) измеренный уровень искусственной освещённости в каб информатики, каб. №411, каб №114 –не отвечает санитарным требованиям) фототаблица №

-горячей проточной не обеспечены санузлы, зона мойки рук перед столовой, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов. (нарушение п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

- часть туалетов, предусмотренных проектом строительства задействованы не по назначению и не используются, т.к требуют проведения капитального ремонта с заменой облицовочного покрытия стен и полов, коммуникаций. (4 эт.-1 туалет, 3 эт.-1 туалет, туалеты при раздевалках спортивного зала), функционирующие туалеты не оборудованы кабинами с дверями (нарушение п. 2.3.1, п. 2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

- вентиляционная система на пищеблоке не функционирует, (нарушение 2.13 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») фототаблица №

- облицовочное покрытие полов и стен на пищеблоке с дефектами и трещинами, что препятствует качественному проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (нарушение 2.16 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

- светильники на пищеблоке устаревшие без пылевлагонепроницаемых плафонов (п.2.8.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

- отсутствует подводка горячей проточной воды к моечной ванне для первичной обработки мяса, первичной обработки овощей, не установлена раковина для обработки рыбы.(нарушение п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

-производственные столы и поддоны, установленные в цеху для первично обработки овощей- не отвечают санитарным требованиям (с заусенцами и трещинами, высота поддонов не позволяет проводить влажную уборку)(нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») фототаблица №

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в _ , если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему приложению прилагаются:
протокол осмотра от 9 сентября 2021 года с материалами фотофиксации, письменные объяснения от 21 сентября 2021 года, экспертное заключение № 1.23.33/Г15-30 от 21.09.2021
протоколы лабораторных и инструментальных исследований

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист эксперт территориального
отдела по городу Симферополю и Симферопольскому району

Кокова Н.Ю.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездной проверки)

Главный специалист эксперт территориального отдела по городу Симферополю и Симферопольскому району Кокова Наталья Юрьевна+79789191133

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

Директор МБОУ "Молодёжненская школа №2"
С.А. Дюкеев

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

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