



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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре"
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе,
в городе Мегионе и в городе Радужном»

Акт санитарно-эпидемиологического обследования
01-13/36

от «10» февраля 2021 г.

По результатам санитарно-эпидемиологического обследования объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест

УСТАНОВЛЕНО:

Наименования объекта:	Общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5» - «Школа здоровья и развития» (официальное сокращение на русском языке МБОУ СОШ № 5).
Фактический адрес объекта:	628464, РФ, Тюменская область, ХМАО - Югра, г. Радужный, микрорайон 7, строение 25.
Наименование заявителя:	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре в г. Радужный.
Юридический адрес заявителя	РФ, 628012, Тюменская область, ХМАО - Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, д.72.
Реквизиты заявителя	ИНН8601024794/ОГРН 1058600003681
Основание для проведения инспекции:	Поручение 12-03/04 от 15.01.2021 г.
Дата проведения обследования:	С 27 января 2021 года по 09 февраля 2021 года.
Цель инспекции:	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5» - «Школа здоровья и развития», для установления соответствия требованиям нормативных документов: - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Описательная часть.

МБОУ СОШ № 5, согласно Устава осуществляет:

- образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего и среднего общего образования (основная цель);
- образовательную деятельность по дополнительным общеобразовательным программам.

МБОУ СОШ № 5 имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности № 2416 (серия 86ЛО1 № 0001646) от 01.12.2015 года, что соответствует требованиям п. 1.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20.).

Здание МБОУ СОШ № 5 размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует требованиям п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

Физкультурно-спортивная зона размещается со стороны спортивного зала.

Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка, на которой установлены 4 мусоросборника, площадка размещается на расстоянии 30,0 м от входа на пищеблок и окон учебных классов.

Мусоросборники оборудованы плотно закрывающимися крышками, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20.

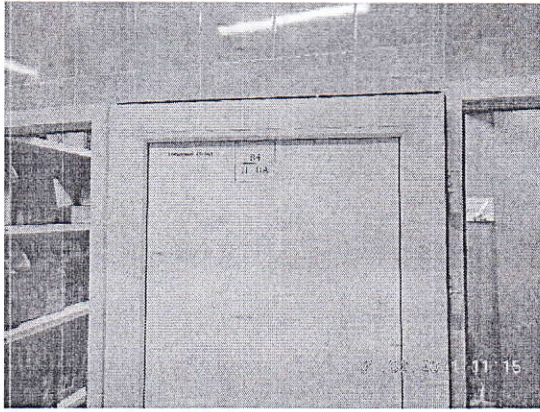
Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Здание МБОУ СОШ № 5 оборудовано системами централизованного отопления, которые соответствуют нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивают оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.

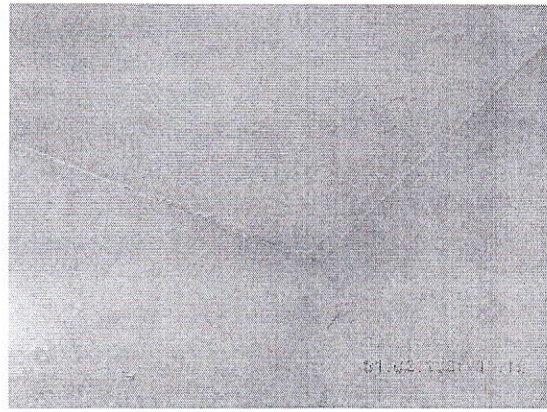
Пищеблок размещен на 1-м этаже здания. Имеет следующий набор производственных цехов, обеспечивающих технологическую поточность: загрузочная–тарная, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей и приготовления холодных закусок, мясо-рыбный цех, горячий цех, мучной (пекарский) цех, моечная для кухонной посуды и столовой посуды, складские помещения с холодильным оборудованием, комната для персонала, сан. узел.

Внутренняя отделка: потолки покрыты вододисперсионной краской, полы покрыты керамической плиткой, стены облицованы плиткой. Технологическое оборудование в рабочем состоянии.

Производственные, складские и санитарно-бытовые помещения имеют отдельную систему вентиляции, что соответствует п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20. Складские помещения оснащены приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.23648-20. **В овощном складе на стене имеется потрескавшаяся отделка, а на потолке имеются следы протеканий (фотоматериал №№ 1, 2, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217), что не соответствует п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибков, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.».**

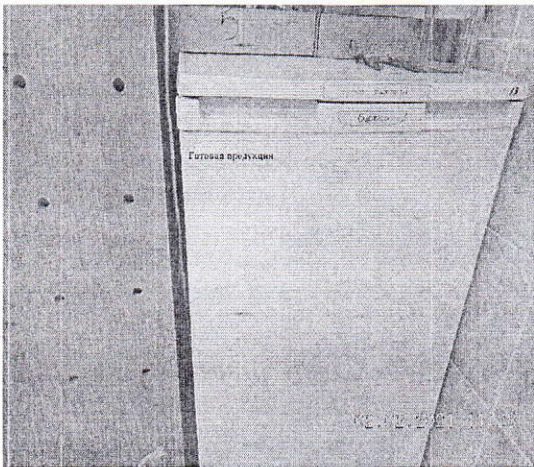


Фотография № 1.

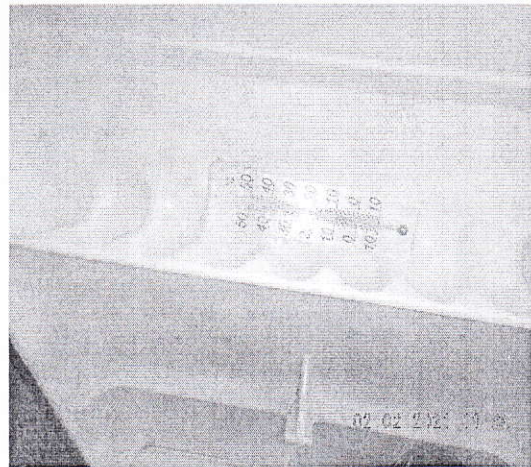


Фотография № 2.

Перед началом нового 2020 – 2021 учебного года проведен технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам (представлен соответствующий документ), но на момент обследования холодильник «бирюса 6-1» с маркировкой «готовая продукция» не держит соответствующую температуру (фотоматериал №№ 3, 4), что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «...Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим...».



Фотография № 3.



Фотография № 4.

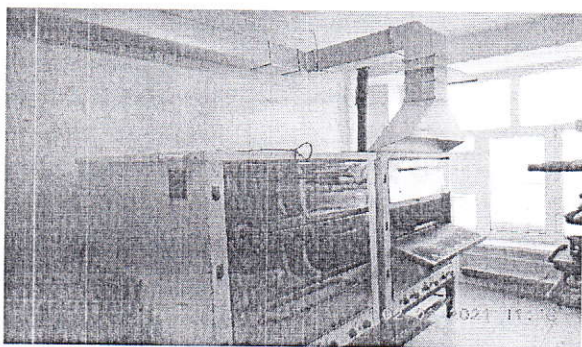
Разделочные доски промаркированы и изготовлены из материала, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами и предусматривающего возможность их мытья и обеззараживания, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Весь технологический инвентарь и посуда промаркированы.

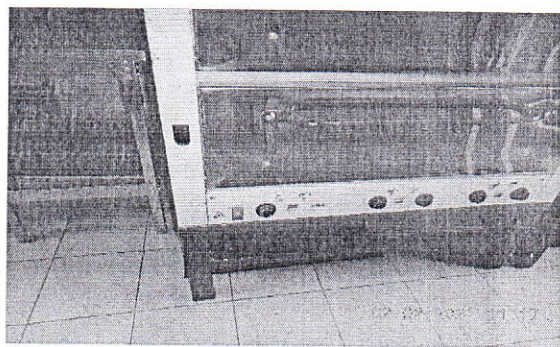
Моечная оборудована стеллажами, посудомоечной машиной, моечными ваннами для мытья кухонной посуды с гибким шлангом, ванной для мытья столовой посуды. В моечной установлен резервный источник горячего водоснабжения. Моющие, дезинфицирующие средства имеются. Режим мытья посуды соблюдается. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Мучной (пекарский) цех оборудован тестомесом, имеется пекарский шкаф для выпечки, весы, производственный стол, раковина. **Стол для работы с тестом цельнометаллический, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «...Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из**

дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород...». В мучном цехе установлен шкаф для хранения хлеба, для чистки шкафа имеется промаркированная щетка. Инструкции по обработке шкафа для хлеба вывешена. Внутренняя отделка цеха полы и стены покрыты кафелем, потолок-покраска. Над пекарской печью не оборудована местная система вытяжной вентиляции и сломан переключатель-регулятор печи (фотоматериал №№ 5, 6.), что не соответствует п. 2.7.4. и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции» и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «...Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим...».



Фотография № 5.

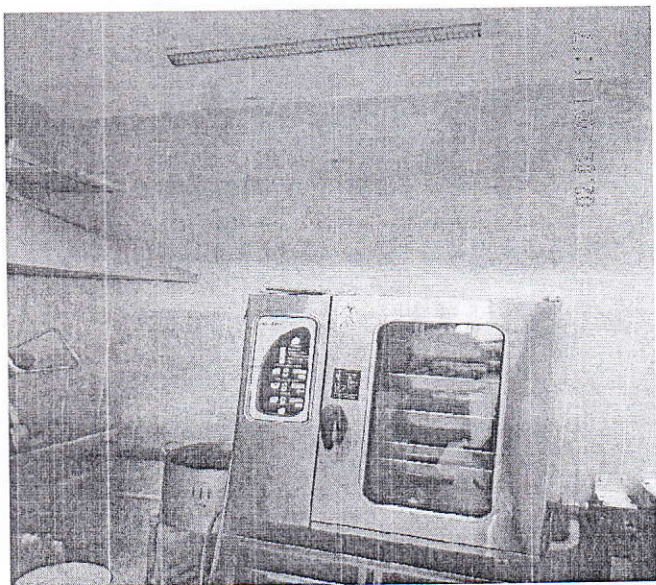


Фотография № 6.

В овощном цехе установлена картофелечистка, ванна для обработки овощей, производственный стол, раковина для мытья рук. Имеются промаркированные емкости для обработки зелени. Инструкции по обработке зелени и мытье посуды вывешены. В овощном цехе оборудован душ для сотрудников. Внутренняя отделка цеха полы и стены покрыты кафелем, потолок-покраска.

В мясо-рыбном цехе установлены 2 производственных промаркированных стола, весы, моечная ванна, раковина для мытья рук персонала, морозильная камера, электрическая мясорубка. Разделочный инвентарь промаркирован. В мясо-рыбном цехе проводится обработка яиц, инструкции соблюдаются, имеются промаркированные емкости и специальная промаркированная одежда.

Горячий цех оснащен необходимым технологическим оборудованием. Имеется промаркированный производственный стол для приготовления салатов и нарезки хлеба, две электрические плиты, электрокотел, контрольные весы, электропривод для готовой продукции, холодильные шкафы для суточной пробы и для хранения приготовленных салатов, также имеется раздаточная оборудованная мармитами. Над параконвектоматом нет вытяжной системы (фотоматериал № 7), что не соответствует п. 2.7.4. и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции».



Фотография № 7.

В коридоре установлены холодильные и морозильные камеры для молочной продукции, сырого мяса, сырых кур, и холодильник для гастрономии. Температурный режим соблюдается, имеются термометры.

Предоставлены документы «наличие холодильного оборудования на пищеблоке» и «объемы поступающей продукции».

- Для хранения мяса на пищеблоке имеется 1 морозильная камера объемом 350 дм³, поступает 144 кг;
- Для хранения рыбы отведена 1 морозильная камера объемом 250 дм³, поступает 67,7 кг;
- Для хранения курицы имеется 1 холодильная камера объемом 1,2 м³, поступает 144,5 кг;
- Для хранения гастрономии отведен 1 холодильный шкаф объемом 0,7 м³, поступает 137,17 кг продукции;
- Для хранения масла сливочного отведена 1 морозильная камера объемом 31,6 кг;
- Для хранения замороженной ягоды отведена 1 морозильная камера объемом 0,26 м³, поступает 50 кг;
- Для хранения овощей отведено 1 морозильная камера объемом 9 м³ и 2 холодильные камеры общим объемом 489 дм³, поступает 47,4 кг.

Холодильного и морозильного оборудования для хранения мяса, рыбы, курицы и гастрономии, масла, зам. ягоды, овощей поступающей на пищеблок школы в достаточном количестве, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Выделена комната для персонала, оборудована индивидуальными шкафчиками.

Перед входом в столовую оборудован питьевой фонтанчик. При входе в обеденный зал оборудовано место для мытья рук в количестве 9 умывальников из расчета 1 умывальник на 20 человек.

Предоставлены были:

- "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемым образцом (приложение № 2 п. 3.8. СП 2.3/2.4.3590-20.);
- "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях" в соответствии с рекомендуемым образцом (приложение № 3 п. 3.8. СП 2.3/2.4.3590-20.).

Данные журналы ведутся в соответствии с рекомендованными формами.

Горячее питание школьников организовано согласно графику питания из таблицы № 1.

1 смена			
перемена	время	категория	классы
1	08:55-09:10	«Горячий завтрак»	1 классы
1	08:55-09:10	«Льготный завтрак»	1 классы
2	09:50-10:05	«Горячий завтрак»	3 классы
2	09:50-10:05	«Льготный завтрак»	3 классы
3	10:45-11:05	«Горячий завтрак»	4 классы
3	10:45-11:05	«Льготный завтрак»	4 классы
3	10:45-11:05	«Льготный обед»	1 классы
4	11:45-12:00	«Льготный обед»	3, 4 классы
2 смена			
	13:35-13:50	«Горячий завтрак»	2 классы
	13:35-13:50	«Льготный завтрак»	2 классы
2	15:25-15:45	«Льготный обед»	2 классы

По данным таблицы в основном продолжительность перемен составляет 15 минут и одна 20 минутная перемена, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20.

Все работники проходят предварительные (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, согласно Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)». Все привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца.

Гигиеническое обучение и аттестация всех работников проведена в установленном порядке.

В ходе обследования выявлены следующие нарушения требований санитарного законодательства РФ:

1. В овощном складе на стене имеется потрескавшаяся отделка, а на потолке имеются следы протеканий (фотоматериал №№ 2, 3), что не соответствует п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибков, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.»;
2. На момент обследования холодильник «бирюса 6-1» не держит соответствующую температуру (фотоматериал №№ 4, 5), что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «...Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим...»;
3. Стол для работы с тестом цельнометаллический, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «...Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород...»;

4. Над пекарской печью не оборудована местная система вытяжной вентиляции и сломан переключатель-регулятор печи (фотоматериал №№ 7, 8.), что не соответствует п. 2.7.4. и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции» и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «...Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим...»;
5. Над параконвектоматом нет вытяжной системы (фотоматериал № 9), что не соответствует п. 2.7.4. и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции»;

Заключение:


По результатам проведенного санитарно-эпидемиологического обследования объекта Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5», расположенный по адресу: 628462, РФ, Тюменская область, ХМАО - Югра, г. Радужный, микрорайон 7, строение 25, не соответствуют (~~соответствует~~) санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Лицо, проводившее обследование:

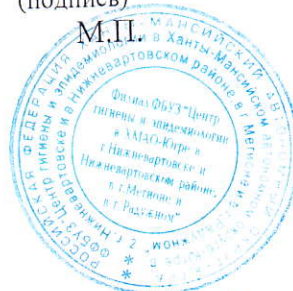
Врач по общей гигиене
отдела обеспечения
деятельности Управления
Роспотребнадзора по
ХМАО-Югре на территории
г. Радужный.



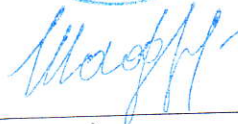
(подпись)

А.Т. Мавликаев

(Ф.И.О)



Главный врач
ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-
Югре в г. Нижневартовске и
в Нижневартовском районе,
в г. Мегионе и в г.
Радужном»



(подпись)


Л.Н. Шафранова

(Ф.И.О)

Лицо, присутствующие
при обследовании:



(подпись)



(Ф.И.О)