

Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл  
Территориальный отдел Управление Роспотребнадзора  
по Республике Марий Эл в Советском районе  
ул. Пушкина, 19, п. Советский, 425400  
тел./факс: (83638) 9-48-14, E-mail: to\_sovetsk@g>12.rospotrebnadsor.ru  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа  
муниципального контроля)

РМЭ, Советский район

пгт. Советский,

ул. Пушкина, 19

место составления акта

« 27 » октября 20\_\_ г.

15 час 30 мин

(время составления акта)

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

№ 1044

По адресу/по адресам: Республика Марий Эл, Советский район, п. Ургакш, ул. Новостройка,

(место проведения проверки)

4 «б». Республика Марий Эл, Советский район, пгт. Советский, ул. Пушкина, 19

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

муниципального контроля о проведении плановой, выездной проверки юридического лица от  
30.09.2014 г. № 1044

была проведена плановая, выездная проверка в отношении: государственного бюджетного

плановая/внеплановая  
документарная/выездная

общеобразовательного учреждения Республики Марий Эл «Лицей-интернат п. Ургакш» (далее:  
ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей-интернат п. Ургакш») \_\_\_\_\_

наименование юридического лица, фамилия, имя отчество (последнее при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«09» октября 2014 г. с 10 часов 30 мин, до 12 часов 00 мин., с 12 час. 45 мин, до 16 час. 00 мин.

Продолжительность 4 часа 45 мин.

«10» октября 2014 г. с 13 часов 00 мин, до 14 часов 30 мин. Продолжительность 1 час 30 мин.

«13» октября 2014 года с 16 часов 00 мин до 16 часов 30 мин. Продолжительность 0 час 30 мин.

«14» октября 2014 года с 16 часов 00 мин до 16 часов 30 мин. Продолжительность 0 час 30 мин.

«24» октября 2014 г. с 14 часов 00 мин, до 14 часов 30 мин. Продолжительность 0 час 30 мин.

«27» октября 2014 г. с 14 часов 00 мин, до 15 часов 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.

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

Общая продолжительность проверок: 6 дней / 8 часа 45 мин.

рабочих дней/часов

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Марий

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Эл в Советском районе

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, ознакомлен(ы): (заполняется при проведении  
выездной проверки): Газизова Халида Галимулловна <JUS> 30.09.2014 г. в 15 час. 00 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, л п , время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании **происхьяна** проверки: \_\_\_\_\_ ^

(заполняется в случае необходимости согласования **промера с о р в и яввгвягчрю**

Лицо(а), проводившее: Новикова Елена Николаевна - начальник тц!|ЯНИИ\*~ ~ " " то одела  
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность **лжисяпяжяостп яш/**. **вуввшжяввелми\**)

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потреби гелей и  
проверку: в случае привлечения к участию в проверке **эксперта\***, ж ш ц н д я р у — в Д

благополучия человека по Республике Марий Эл в Советском районе (руководитель группы).

указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности **экспертов т/шж** в а м е ж ш а в ш » | ч » п

Губанова Светлана Степановна - ведущий специалист - эксперт тергп " .. :.:  
организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименовании **органа**

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потт." л \_\_\_\_\_  
по аккредитации, выдавшего свидетельство)

благополучия человека по Республике Марий Эл в Советском районе. Соловьева Валентина Иннокентьевна - ведущий специалист - эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Советском районе, с привлечением в качестве экспс специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе»: Ивановой Анастасии Ивановны - санитарного врача по общей гигиене, Ежиковой Натальи Васильевны - помощника санитарного врача по коммунальной гигиене. Петровой Светланы Николаевны - фельдшера - лаборанта, Ефремовой Людмилы Александровны - завед\тошсй санитарно-бактериологической лабораторией, врача - лаборанта, Соловьевой Людмилы Анатольевны - врача-лаборанта, Богдановой Ольги Васильевны - биолога, Соколовой Ирины Витальевны - фельдшера - лаборанта, Софроновой Татьяны Николаевны - фельдшера лаборанта, свидетельство об аккредитации № 47-АК от 26.02.2010 г. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории) № ГС ЗН.RU.nOA.030.02 от 21.10.08 г., ОГРН 1051200016867, ИНН 5101480121, специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Марий Эл»: Бастракова Сергея Ивановича - главного врача, Кудрявцевой Людмилы Михайловны - заведующей лабораторией, врача-лаборанта, Сыроваткиной Инны Ивановны - фельдшера - лаборанта, Семеновой Риммы Афанасьевны - фельдшера - лаборанта, Ямбаршевой Людмилы Семеновны - фельдшера - лаборанта, свидетельство об аккредитации № 47-АК от 26.02.2010 г. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории) № ГСЭН.Яи.ЦОА.ОЗО. зарегистрирован 24.02.2011 г., действителен до 24.02.2016 г., выдан ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

При проведении проверки присутствовали: директор Газизова Халида Галимулловна,

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность **руководителя, иного должностного лица (должностных лиц)**

диетсестра Юричева Алевтина Николаевна, медсестра Анисимова Валентина Петровна,

или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя.

заведующая складом Мокеева Лидия Леонидовна

уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена **саморегулируемой** организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

• выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

«09» октября 2014 г. в период времени с 10 час. 30 мин. до 12 час. 00 мин., с 12 час. 45 мин. до 16 час. 00 мин. по фактическому месту нахождения ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей-интернат п. Ургакш», Республика Марий Эл, Советский район, п. Ургакш, ул. Новостройка, 4 «б», директор Газизова Халида Галимулловна допустила нарушение

санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно:

1. Не обеспечен каждый обучающийся рабочим местом в соответствии с его ростом: на момент проверки в 4 классе для 16 учащихся установлены столы и стулья ученические с голубой цветовой маркировкой, т.е. для учащихся с ростом свыше 1750 мм., фактический рост учащихся в соответствии с антропометрическими измерениями, проведенными в сентябре 2014 г. составляет 1340-1460 мм., в 3 классе для 5 учащихся установлены столы и стулья ученические с голубой цветовой маркировкой (Калинин Никита, рост 1340 мм., Файзрахманова Диана, рост 1420 мм., Сапожников Никита, рост 1390 мм., Пайбаршева Маша, рост 1410 мм), что является нарушением п. 5.1, 5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», подтверждается актом от 10.10.2014 г., копией журнала учета роста и веса учащихся ГОУ РМЭ «Лицей-интернат п. Ургакш», квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

2. Не обеспечено при оборудовании кабинета вычислительной техники (каб. 20) боковое левостороннее направление основного естественного светового потока на учащихся: на момент проверки в кабинете вычислительной техники 5 столов с ПЭВМ и кресел установлены у внутренней стены с направлением основного естественного светового потока для учащихся, работающих на ПЭВМ со спины, 4 стола с ПЭВМ установлены вдоль задней стены с направлением основного естественного светового потока для учащихся, работающих на ПЭВМ с правой стороны, 5 столов установлены у наружной стены с направлением основного естественного светового потока для учащихся, работающих на ПЭВМ спереди, недостаток естественного света при работе может спровоцировать развитие миопии, что является нарушением п. 7.1.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», подтверждается актом от 09.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

3. Не обеспечено соблюдение расстояния между боковыми поверхностями видеомониторов не менее 1,2 м., на момент проверки в кабинете вычислительной техники (каб. 20) расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов, установленных по периметру помещения (11 рабочих мест), составляет 0,55-0,70 м., что является нарушением п. 9.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», подтверждается актом от 09.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

4. Не обеспечено постоянное наличие бумажных полотенец в учебных кабинетах, на момент проверки в кабинете химии, физики, биологии бумажные полотенца отсутствуют, что является нарушением п. 4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», подтверждается актом от 10.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

5. Допущено хранение в доступном месте дезинфицирующих средств, на момент проверки в санитарных узлах для мальчиков и девочек 1 и 2 этажей возле каждого унитаза в доступном для детей месте установлены емкости с дезинфицирующими средствами для обработки и хранения квачей, что является нарушением п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», подтверждается актом от 10.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

6. Не обеспечена вакцинация работников против гриппа в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. № 125 «Об утверждении национального календаря

профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям») на момент проверки, по требованию проверяющих, сведения о проведении профилактических прививок против гриппа Албахтиной Т.В - учителя английского языка., Волковой З.А - воспитателя, Левагиной Н.М - педагога-психолога, Мокосеевой В.М. - воспитателя, Романовой З.Н. - уборщика служебных помещений, Смирновой С.А - уборщика служебных помещений, Решетовой Е.В. - учителя физики, Толстухиной В.Н. - воспитателя. Тороповой В.А. - учителя русского языка и литературы, не представлены, что является нарушением требований п. 11.8 СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п. 11.2 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. № 125 « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям», п.п. 18.1, 18.8 СП 3.1/3.2.3145-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», отсутствие прививки против гриппа у работников образовательного учреждения, может привести к возникновению и распространению заболевания гриппом в организованном коллективе, подтверждается актом от 09.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

7. Не разработана и не утверждена инструкция обращения с медицинскими отходами, в которой определены ответственные сотрудники и процедура обращения с медицинскими отходами, на момент проверки в медицинском блоке инструкция обращения с медицинскими отходами отсутствует, что является нарушением требований п.п. 3.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», подтверждается актом от 09.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

8. Не разработана схема обращения с медицинскими отходами в медицинском блоке, на момент проверки схема с указанием качественного и количественного состава образующихся отходов, сведений о потребности в расходных материалах и таре для сбора отходов (исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов порядок сбора медицинских отходов), порядка и места временного хранения (накопления) медицинских отходов, кратности их вывоза, применяемых способах обеззараживания/обезвреживания и удаления медицинских отходов, порядке действий персонала при нарушении целостности упаковки (рассыпание, разливание медицинских отходов), по требованию проверяющих не представлена, что может привести к нарушению правил сбора медицинских отходов и создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, что является нарушением требований п.п. 3.6, 3.7. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», подтверждается актом от 09.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

9. Не обеспечено оборудование процедурного кабинета медицинского блока раковиной для обработки инструментов с подводкой горячей и холодной воды, оборудованной смесителем, на момент проверки в кабинете обработка медицинского инструментария осуществляется в раковине для мытья рук, что является нарушением требований п.п. 5.5, 5.8 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», разборку, мойку и ополаскивание медицинского инструментария, соприкасающихся с кровью или другим биологическим материалом людей, нужно проводить после дезинфекции, предстерилизационной очистки под проточной водой согласно этапам обработки инструментов (выписка из учебной пособия «Дезинфектология», В.В. Шкарин, М.Ш. Шафеев, 2003 год выпуска, стр.75), для чего необходима отдельная раковина для обработки инструментов, что подтверждается актом от 09.10.2014 г. квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ

10. Не обеспечено оборудование врачебного кабинета медицинского блока умывальником с подводкой горячей и холодной воды оборудованный смесителем, на момент

проверки кабинет, где проводится врачебный осмотр детей, не оборудован умывальником для мытья рук, не соблюдение личной гигиены медицинским персоналом, создает угрозу возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний в детском коллективе, что является нарушением требований п. 5.5 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», что подтверждается актом от 09.10.2014 г., квалифицируется по ч. 1 ст.6.7, КоАП РФ

«10» октября 2014 г. в период времени с 13 час. 00 мин. до 14 час. 30 мин по фактическому местонахождению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе Республика Марий Эл, Советский район, п. Советский, ул. Пушкина, 19, при проведении анализа расписания уроков на 2014 -2015 учебный год, утвержденного директором, обнаружено, что директор Газизова Халида Галимулловна допустила нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно:

11. Не обеспечен при составлении расписания уроков учет дневной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов, проведение наиболее трудных предметов для обучающихся в 1 классе на 2 уроке, для 2-4 классов на 2. 3 уроках, для 5-11 классов на 2-4 уроках:

на момент проверки по представленному для анализа расписания уроков на 2013 - 2014 учебный год:

- в 1 классе математика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 8 баллов) проводится 1 уроком в понедельник, среду;
- в 3 классе русский язык (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 7 баллов) проводится 1 уроком во вторник, пятницу,
- в 4 классе математика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 8 баллов) проводится 1 уроком во вторник, пятницу, русский язык (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 7 баллов) проводится 1 уроком в понедельник, среду,
- в 6 классе математика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 13 баллов) проводится 1 уроком в понедельник, вторник,
- 9 а классе химия (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности 12 баллов) проводится 1 уроком в пятницу,
- 9 б классе химия (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 12 баллов) проводится 1 уроком в понедельник, физика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 13 баллов) проводится 1 уроком в четверг.
- 9 в классе физика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 13 баллов) проводится 1 уроком в понедельник,
- 10 б классе химия (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 11 баллов) проводится 1 уроком во вторник, четверг,
- 10 в классе физика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 12 баллов) проводится 1 уроком в среду,
- 11 в классе физика (по шкале трудности является трудным предметом и имеет ранг трудности - 12 баллов) проводится 1 уроком в понедельник,

что является нарушением п. 10.7, 10.8., приложения 3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», подтверждается расписанием уроков на 2013 - 2014 учебный год. квалифицируется по ч. 1 ст.6.7. КоАП РФ.

«09 » октября 2014 года с 10 часов 30 мин до 12 час 00 мин и с 13 час 00 мин до 15 час 00 мин по фактическому местонахождению ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей-интернат п.Ургакш». Республика Марий Эл, Советский район, п.Ургакш. ул.Новостройка.4 «б», обнаружено, что диетической сестрой Юричевой Алевтиной Николаевной нарушены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), а именно:

1. Допущено приготовление одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня (на момент проверки установлено согласно записи в бракеражном журнале готовых блюд школы, что компот из кураги изготавливался на обед 07.10.14 г., 08.10.2014 г), что является нарушением п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается актом от 09.10.2014 г., копией бракеражного журнала и квалифицируется по ст.6.6 КоАП РФ.

2. Нарушается режим мытья кухонной посуды (на момент проверки мытье кастрюль осуществляется в ванне №1 для мытья столовой посуды), что является нарушением требований п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается актом от 09.10.2014 г., фотографиями и квалифицируется по ст.6.6 КоАП РФ.

3. Не обеспечен отбор суточных проб от каждой партии приготавливаемых блюд (на момент проверки в холодильнике для хранения суточных проб отсутствуют суточные пробы молока кипяченого от полдника 07.10.2014 г. для лицея, ватрушки с повидлом от 07.10.2014 г. для школы, молока и оладьев с вареньем от 08.10.2014 г. для школы), что является нарушением п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», подтверждается актом от 09.10.2014 г., копиями бракеражных журналов и квалифицируется по ст.6.6 КоАП РФ.

«09 » октября 2014 года с 10 часов 00 мин до 12 час 00 мин и с 13 час 00 мин до 15 час 00 мин по фактическому местонахождению ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей-интернат п.Ургакш», Республика Марий Эл, Советский район, п.Ургакш, ул.Новостройка.4 «б», обнаружено, что заведующей складом Моковой Лидией Леонидовной допущено нарушение требований технических регламентов, создавших угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, а именно:

1. Не обеспечила контроль за соблюдением условий хранения продуктов, установленных производителем:

- на складе для хранения сыпучих продуктов, при температуре +23 градуса Цельсия согласно показаниям контрольного термометра территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе, свидетельство о поверке №30/12/1589 от 20.06.12 г., выданное ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в РМЭ» хранится и используется в питании воспитанников

- конфеты «Зернушка» производства ОАО «Акконд» Чувашия, г.Чебоксары, Складской пр.. 16 в количестве 0,9 кг, условия хранения которых «Хранить при температуре 18+- 3 градусов Цельсия

- вафли «Артек» производства ОАО «Рот Фронт» Москва, 2 Новокузнецкий пер., д.13/15 в количестве 3,5 кг, условия хранения которых «Хранить при температуре от 15 до 21 градусов Цельсия»

- какао-порошок «Российский» производства ООО «Кондитерская фабрика «Богородская» Московская обл., Ногинский район, Электроугли, ул.Заводская, 6 в количестве 10 пачек по 100 гр, условия хранения которого от 15 до 21 градусов Цельсия

- кофейный напиток растворимый «Старая мельница.Ячменный с рожью» производства ОАО «Руспрод» Калужская обл., Малоярославецкий район, с.Детчино, ул.Московская, д.75 в количестве 17 пачек по 100 гр, условия хранения которого «Хранить при температуре не выше 20 градусов Цельсия»

что является нарушением требований п.7,12 ст. 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №880, подтверждается актом от 09.10.2014 г , фотографиями и квалифицируется по ч.2 ст. 14.43 КоАП РФ

2. Допустила хранение пищевых продуктов при отсутствии маркировочных ярлыков с указанием наименования пищевой продукции, состава, количества, даты изготовления, срока годности, условий хранения, наименования и местонахождения производителя, показателей пищевой ценности (на момент проверки в складском помещении осуществляется хранение и использование для изготовления блюд лимоны свежие в количестве 3,0 кг, полученные по счету-фактуре №2595 от 08.10.2014 г. от ООО «ГринМаркет», что является нарушением требований п.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», подтверждается актом от 09.10.2014 г , и квалифицируется по ч.2 ст.14.43 КоАП РФ.

«13 » октября 2014 года с 16 часов 00 мин до 16 час 30 мин по фактическому местонахождению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе, Республика Марий Эл, Советский район, п.Советский. ул.Пушкина, д.19, при изучении протокола лабораторных исследований № 5370-5384, 5385-5394 от 13.10.2014 г., выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе», установлено, что шеф-поваром Обуховой Резедой Разяповной 09.10.2014 г. нарушены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), а именно: не организовала надлежащим образом проведение дезинфекционных мероприятий на пищеблоке лицея, а именно: качество проведения дезинфекционных мероприятий является неудовлетворительным, т.к. в смывах с предметов (чашка) обнаружена непатогенная микрофлора (кишечная палочка) что составляет 6,6 % при нормативном не более 3 % в соответствии с п. 4 приложения № 4 к приказу Министерства здравоохранения СССР от 03.09.1991 г. № 254 «О развитии дезинфекционного дела в стране», что подтверждает нарушение порядка мытья посуды и инвентаря и создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, является нарушением п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», подтверждается протоколом лабораторных исследований № 5370-5384, 5385-5394 от 13.10.2014 г., выданного филиалом ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе и квалифицируется по ст.6.6 КоАП РФ.

«14» октября 2014 года с 16 часов 00 мин до 16 час 30 мин по фактическому местонахождению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе, Республика Марий Эл, Советский район, п. Советский, ул. Пушкина, д.19, при изучении протокола лабораторных исследований № 5364 от 14.10.2014 г., выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе», установлено, что шеф-поваром Обуховой Резедой Разяповной 09.10.2014 г. нарушены требования технических регламентов, создавшие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, а именно:

не обеспечила соблюдение технологии при приготовлении морковной икры, согласно протокола лабораторных исследований морковной икры № 5364 от 14.10.2014 г. выделены

БГКП (колиформы) в 1.0 г при нормативе «Не допускается», что создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, является нарушением приложений 1.2 к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 880. подтверждается протоколом лабораторных исследований № 5364 от 14.10.2014 г. выданного филиалом ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе и квалифицируется по ч.2 ст. 14.43 КоАП РФ.

---

(с \ казанием характера нарушений: лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

- нарушений не выявлено:

ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей - интернат п. Урагаш» осуществляет образовательную деятельность в соответствии с лицензией № 54 от 01.07.2013 г.

Школа расположена на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц коммунальных и промышленных предприятий.

Территория школы огорожена, озеленена. Площадь земельного участка определена от вместимости школы и соответствует гигиеническим нормативам. Входы и выходы на участок, проезды имеют твердое покрытие. Функциональное зонирование предусматривает общую физкультурную площадку, огород-ягодник, хозяйственную площадку, зону отдыха.

Имеется наружное освещение. Школа размещена в зоне жилой застройки, проездов с регулярным движением транспорта вблизи со школой нет.

Хозяйственная зона размещена со стороны входа в помещение столовой и имеет самостоятельный въезд.

Здание школы составляет 2 этажа. Фактическая численность учащихся - 274. Количество учебных кабинетов 21, классов-комплектов 13. Площадь основных помещений школы соответствует гигиеническим нормативам. Помещения в школе размещены по возрастному принципу. Обучение учащихся 1 ступени организовано по классной системе, 11 и 111 ступеней по классно-кабинетной системе. Набор и площади административно-хозяйственных и служебно-бытовых помещений соответствует нормам. Гардероб в школе размещен на 1-м этаже.

В школе в рабочей зоне классов установлены столы ученические 2-х местные, цветовая маркировка мебели соответствует гигиеническим нормативам. При оборудовании кабинетов ширина проходов, расстояние между первой партой и доской соответствует гигиеническим нормативам. Кабинет физики и химии оборудован демонстрационным столом, установленным на подиуме. Стол оборудован централизованным водоснабжением и канализацией. Имеется горячее водоснабжение, подвод горячей воды обеспечен за счет автономного водонагревателя. Лаборатория оборудована вытяжным шкафом. В кабинете имеются наглядные пособия по технике безопасности при выполнении работ. Аптечки первой медицинской помощи укомплектованы и имеются.

Отделка стен, полов, потолков в учебных помещениях соответствует СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Материал, примененный для отделки помещений устойчив к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Световой режим обеспечивается естественным и искусственным освещением. Ближайшее окружение школы не препятствуют естественному освещению. Светопроемы оборудованы регулируемыми шторами светлых тонов. Для отделки помещений использованы краски светлых тонов: стены на всю высоту покрашены вододисперсионной краской светлого бежевого, голубого цветов. Классные доски используются коричневого цвета. Мебель: столы и стулья - цвет натурального дерева. Мытье окон производится 2 раза в год. Искусственное освещение обеспечивается осветительными приборами рассеянного света с люминесцентными лампами типа ЛБ-40, освещение классных досок осуществляется отдельными светильниками имеющими раздельное включение. Мытье светильников проводится 2 раза в год. Замена перегоревших ламп производится периодически. Искусственная освещенность в учебных помещениях соответствует гигиеническим нормативам (протокол измерений микроклимата, искусственной освещенности, электромагнитного поля ПЭВМ № 82 от 13.10.2014 г. выдан филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе»).

В школе оборудованы и функционируют 2 кабинета вычислительной техники на 11 и 14 рабочих мест. Площадь и организация работы соответствует СанПиН 2.2.272.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы». Кабинет обеспечен аптечкой первой медицинской помощи. При КВТ имеется лаборантская. Напряженность электромагнитных полей на рабочих местах учащихся соответствует СанПиН 2.2.272.4.1340-03 (протокол измерений микроклимата, искусственной освещенности, электромагнитного поля ПЭВМ № 82 от 13.10.2014 г., выдан филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе»).

В школе оборудована комбинированная мастерская с установкой станков по обработке металлов и по обработке дерева. Кабинет имеет централизованное водоснабжение и канализацию. Подвод горячей воды к раковине для мытья рук обеспечен за счет автономного водонагревателя, установленного в кабинете химии и физики. В качестве спецодежды используются фартуки, нарукавники, косынки, халаты. Хранение спецодежды осуществляется в шкафчиках. Правила техники безопасности в школе соблюдаются. В мастерской, спортивном зале, КВТ укомплектованы аптечки первой медицинской помощи. В кабинете имеются наглядные пособия по технике безопасности при выполнении работ.

Холодное водоснабжение школы централизованное. Режим водоснабжения обеспечивает бесперебойную подачу холодной воды для хозяйственно-бытовых, технологических и санитарно-противоэпидемических целей. Горячее водоснабжение - местное. Для обеспечения горячей водой кабинетов начальных классов, естествознания, мастерской, технической комнаты пищеблока, дошкольной группы установлены автономные электроводонагреватели.

Канализация централизованная. Обеспеченность санитарными приборами санузлов соответствует гигиеническим нормативам. Для персонала оборудованы отдельные санузлы.

Отопление школы осуществляется от центральной газовой котельной. Система вентиляции в классных кабинетах и комнатах канальная, пищеблоке - механическая приточно-вытяжная. Проветривание помещений осуществляется с помощью фрамуг. Режим проветривания соответствует гигиеническим нормативам. Воздушно-тепловой режим в помещениях соответствует СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (протокол измерений микроклимата, искусственной освещенности, электромагнитного поля ПЭВМ № 82 от 13.10.2014 г., выдан филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе»).

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом. Программа обучения «1-4». В первые классы принимаются дети 8-го или 7-го года жизни. Прием детей в общеобразовательное учреждение осуществляется на основании заключения психолого-медико-педагогической комиссии о готовности ребенка к обучению. В оздоровительных целях и для облегчения процесса адаптации детей к требованиям общеобразовательного учреждения 1-х классах применяется «ступенчатый» метод постепенного наращивания учебной нагрузки:

пятидневная учебная неделя, организация облегченного дня в середине учебной недели, проведение не более 4-х уроков в день, продолжительность уроков не более 35 мин. организация динамической паузы в середине учебного дня продолжительностью 40 минут, дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти (феврале). С целью профилактики утомления, нарушения осанки, зрения, обучающихся на уроках начального звена проводятся физкультминутки, гимнастика для глаз при обучении письму, чтению, математике.

Максимальная величина образовательной нагрузки по классам составила:

- 1-е классы - 20 часов;
- 2-4-е классы - 25 часов
- 5-ый класс - 31 ч.
- 6-ой класс - 32 ч.
- 7-ой класс - 34 ч.
- 8-9- классы - 35 ч.

Начала занятий в школе с 8 ч. 30 мин., «нулевые» уроки в расписание не включены. Обучение организовано в одну смену. По анализу расписания уроков на 2014-2015 учебный год максимально допустимая недельная нагрузка в классах не превышает гигиенических нормативов. Число уроков в день 4-5 в начальных классах, 6 в 5-9 классах. Продолжительность учебной недели для учащихся 1-го составляет 5 дней, 2-9-х классов - 6 дней. Классов компенсирующего обучения в школе нет.

Фактическое количество учащихся 274. Средняя наполняемость классов составляет 21 учащихся. Текущая влажная уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения текущей уборки мест общего пользования используется дезинфицирующее средство «Жавель Солид», учебных помещений, коридоров мыльно-содовый раствор, синтетические моющие средства, жидкое средство «Ника супер». Хранение моющих средств, уборочного инвентаря упорядочено. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован. В помещении технического персонала имеется инструкция о приготовлении моющих и дезинфицирующих средств различной концентрации. Уборку кабинетов начального звена, мест общего пользования проводят техслужашие. Генеральные уборки учебных помещений проводятся 1 раз в месяц. Осмотр детей на педикулез проводится медицинской сестрой после каждой каникул и выборочно ежемесячно, в ходе осмотра выявленных учащихся с педикулезом или кожными заболеваниями нет.

Медицинский пункт расположен на первом этаже двух этажного здания. Медицинское обслуживание осуществляется фельдшером Анисимовой В.П. стаж работы 6 лет. Общая площадь медицинского блока составляет 88,7 кв.м.. состоит из кабинета врача . процедурного (прививочного) кабинета , кабинет профилактического осмотра , комната ожидания , сан.узел. Медицинский блок обеспечен централизованным отоплением, водоснабжением, канализацией, для обеспечения горячей воды в процедурном кабинете установлен проточный водонагреватель «KAIZER». Поверхность стен, потолков, пола в процедурном - прививочном кабинете гладкие, легкодоступные для влажной уборки и устойчивы при использовании моющих и дезинфицирующих средств. Медицинский блок оборудован в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющих медицинскую деятельность, прививочный кабинет оборудован в соответствии с требованиями по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней. Для хранения иммунобиологических препаратов имеется бытовой холодильник «Свияга». Контроль температурного режима проводится 2 раза в день - утром в 8 часов; и вечером в 15 часов, о чем свидетельствуют записи в журнале регистрации температурного режима холодильника установленной формы. На момент проведения проверки МИБП нет, вакцину получают в день проведения прививки в ГБУ РМЭ «Советская ЦРБ» по разнарядке. Журнал учета поступления и расхода вакцины ведется по установленной форме. Выборочно просмотрены истории развития ребенка (формы № 026 У ). Все дети перед прививкой осматриваются врачом -педиатром .

записи в ф. № 026 У о проведенном осмотре перед прививкой, а также об отсутствии реакции на прививку имеются.

В медицинском кабинете используется «Ника-дез», «Сульфохлорантин», «Ника экстра М», хлорамин. Перед проведением вакцинации в процедурном кабинете проводится дезинфекция стен 5% раствором хлорамина и ежедневно текущая дезинфекция 1 % раствором хлорамина. Для дезинфекции инструментария медицинского назначения (градусники, шпателя, одноразовые шприцы, иглы) и для обеззараживания различных видов объектов в процедурном кабинете выделены специальные промаркированные пластиковые емкости с дезинфицирующим раствором, где указано наименование дезсредств, его концентрация, дата приготовления, срок годности. Стерилизация инструментария медицинского назначения и текстильный материал для накрытия «стерильного стола» проводится в ГБУ РМЭ «Советская ЦРБ». Для обеззараживания воздуха и поверхностей помещения в процедурном кабинете применяется бактерицидный облучатель ОБНП-2, ведется учет работы времени облучателя в специальном журнале. Удаление отходов медицинского назначения класса Б осуществляется согласно схемы и инструкции по сбору, хранению и удалению отходов. Использованные шприцы, ватные шарики, перевязочный материал замачиваются в 3 % раствор хлорамина, затем сдаются в ГБУ РМЭ «Советская ЦРБ» как отходы класса Б. Имеется в наличии отдельный промаркированный уборочный инвентарь с указанием помещений и видов выполняемых работ, хранится в специально выделенном месте. Согласно графика генеральная уборка в медицинском блоке проводится 1 раз в неделю.

На случай возникновения массовых инфекционных заболеваний в медицинском блоке имеется 3 набора стерильной посуды для забора патологического материала (срок годности до 30.03.2015 г.), схема оповещения и инструкция о порядке действий при возникновении массовых инфекционных заболеваний согласована и утверждена руководителем.

При анализе журнала регистрации инфекционных заболеваний (Ф-60У) за текущий период 2014 г. случаев ОКИ и других инфекционных заболеваний не зарегистрировано. В эпид сезон 2014 - 2015 г.г. проведена вакцинация против сезонного гриппа школьников и обслуживающего персонала, всего привито -240 школьников, 55 персонала.

В целях раннего выявления туберкулеза у подростков ежегодно проводится туберкулинодиагностика, результаты проб занесены в установленную медицинскую учетную форму № 026/у и обобщены. Медицинский работник имеет допуск на проведение реакции Манту (удостоверение от 06.02. 14 г., обучение в Республиканском противотуберкулезном диспансере с 03.02.14 г.- 06.02.14 г.). Обследование сотрудников на гельминты проводится планомерно при прохождении периодических медицинских осмотров, результаты обследования заносятся в личную медицинскую книжку каждого сотрудника.

В школе функционирует пришкольный интернат в СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»

Столовая размещена на первом этаже здания лицея. В столовой, работающей на сырье, имеется следующий набор помещений: обеденный зал на 114 посадочных мест, горячий цех, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды, цех для холодных блюд, овощной цех, мясо-рыбный цех, складские помещения, гардеробная для персонала, комната диетсестры, санузел. В столовой обработка сырья и готовой продукции осуществляется на разных столах.

Столовая оборудована системами централизованного водопровода и канализации. Производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой холодного и горячего водоснабжения. Горячее водоснабжение в столовой осуществляется через местные источники электроводонагревателя. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации здания. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованной канализации. Производственное оборудование и моечные ванны (для столовой и кухонной посуды)

присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм. от верха приемной воронки. Столовая оборудована раковинами для мытья рук посетителей (8 шт) и электрополотенцами (2 шт). В столовой созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги).

Все производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. В производственных помещениях пищеблока используется естественное освещение. Для освещения производственных помещений применяются светильники во влагопылезащитном исполнении.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Технологическое оборудование размещено с обеспечением свободного доступа к нему и соблюдением правил техники безопасности. Стены производственных помещений отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и покрашены масляной краской. Полы выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение. Отделка обеденного зала стойкая к санитарной обработке и дезинфекции.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов предусмотрено отдельное помещение. Столовая обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения: (электросковорода, 3 электроплиты, тестомеска, электродуховка, посудомоечная машина, холодильник «Позис» - 2 шт, электропривод универсальный, картофелечистка, электромясорубка, холодильная камера - 2 шт, морозильный ларь - 2 шт.), находится в рабочем состоянии. Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемым на них продуктом, хранение упорядочено. Количество одновременно используемой посуды обеспечивает потребность столовой. Для приготовления и кратковременного хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали.

Для мытья посуды ручным способом предусмотрены 3-х секционные ванны для столовой посуды, 2-х секционные для стеклянной посуды, столовых приборов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Просушивание и хранение столовой посуды, хранение столовых приборов не нарушается. Для мытья посуды используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию: «Ника-экстра М», жавель солид. Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом поставщиков, имеющих санитарный паспорт установленного образца. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо - скоропортящихся продуктов. Для хранения сыпучих продуктов имеется отдельное складское помещение, оборудованное стеллажами. Для хранения хлеба выделены шкафы, дверцы имеют отверстия для вентиляции. Овощи складываются на стеллажи в овощехранилище. На поступающие сырье и пищевые продукты имеются соответствующие документы, подтверждающие их безопасность. Ведется журнал хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Имеется утверждённое 10-ти дневное перспективное меню. В учреждении организовано горячее питание (завтрак, обед, полдник, второй полдник (фрукты), ужин). В питании детей используется йодированная соль, проводится искусственная витаминизация готовой пищи. Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов ведётся с указанием наименования поступившего продукта, его количества, номер накладной, срока реализации по накладной и реальный срок реализации продукта, остаток и его реализация. Перед раздачей пищи осуществляется органолептическая оценка готовой продукции с отметкой в журнале бракеража готовой продукции, с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, времени разрешения на раздачу, ФИО изготовителя продукции, ФИО проводившего органолептическую оценку.

Для сбора пищевых отходов имеется специальная посуда, организован своевременный вывоз.

Сотрудниками пищеблока (11 чел) пройден медицинский осмотр и обследование в установленном порядке в апреле 2014 года, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация в 2013 г, поварам проведены прививки против дизентерии Зонне и гепатита А.

«13» октября 2014 года с 16 часов 00 мин до 16 час 30 мин по фактическому местонахождению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе, Республика Марий Эл, Советский район, п. Советский, ул.Пушкина, д.19, рассмотрен протокол лабораторных исследований № 5370-5384, 5385-5394 от 13.10.2014 г., выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе», по результатам рассмотрения составлен протокол об административном правонарушении в отношении шеф-повара Обуховой Р.Р.

«14» октября 2014 года с 16 часов 00 мин до 16 час 30 мин по фактическому местонахождению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе, Республика Марий Эл, Советский район, п. Советский, ул. Пушкина, д.19, рассмотрен протокол лабораторных исследований № 5364 от 14.10.2014 г., выданного филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл в Советском районе», по результатам рассмотрения составлен протокол об административном правонарушении в отношении шеф-повара Обуховой Р.Р., материалы административного дела направлены на рассмотрение по подведомственности.

«13» октября 2014 г. с 14 часов 00 мин. до 15 часов 00 мин. по месту нахождения ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей-интернат п. Ургакш» проведена проверка с целью контроля исполнения Предписание об устранении нарушений требований технических регламентов от 10.10.2014 г. № 1044 п.п. 1, 2 предписания по срокам исполнения до 13.10.2014 г., в ходе которой установлено, что:

- п. 1 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 13.10.2014 г., а именно: установлен контроль за соблюдением условий хранения продуктов, установленных производителем, в соответствии с требованиями п. 7,12 ст.17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», на момент проверки температура в складском помещении для хранения пищевых продуктов составляет 19,6 гр. С,

- п. 2 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 13.10.2014 г., а именно: не допускается хранение пищевых продуктов при отсутствии маркировочных ярлыков с указанием наименования пищевой продукции, состава, количества, даты изготовления, срока годности, условий хранения, наименования и местонахождения производителя, показателей пищевой ценности, в соответствии с требованиями п. 4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», лимоны без ярлыка сданы поставщику, на принятых для организации питания пищевых продуктах и продовольственном сырье имеются ярлыки.

«24» октября 2014 г. с 14 часов 00 мин. до 14 часов 30 мин. по месту нахождения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе: п. Советский, ул. Пушкина, 19, проведено изучение протоколов лабораторных и инструментальных исследований, проб не соответствующих гигиеническим нормативам не установлено.

«27» октября 2014 г. с 14 часов 00 мин. до 15 часов 00 мин. по месту нахождения ГБОУ Республики Марий Эл «Лицей-интернат п. Ургакш» проведена проверка с целью контроля исполнения предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор от 15.10.2014 г. № 1044 п. 1 со сроком исполнения до 20.10.2014 г., предписания об устранении нарушений требований технических регламентов от

15.10.2014 г. № 1044 п. 1 со сроком исполнения до 22.10.2014 г., предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор от 10.10.2014 г. № 1044 п.п. I, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 предписания по срокам исполнения до 24.10.2014 г.. в ходе которой установлено, что:

- п. 1 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечены каждый обучающийся рабочим местом в соответствии с его ростом в соответствии с требованиями п. 5.1. 5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», а именно учащихся 3 и 4 классов, в учебном помещении проведена регулировка столов и стульев ученических в соответствии с ростом учащихся.

- п. 2 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечено при оборудовании кабинета вычислительной техники (каб. 20) боковое левостороннее направление основного естественного светового потока на учащихся в соответствии с требованиями п. 7.1.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п. 6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», в кабинете 20 проведена переустановка столов с обеспечением левостороннего естественного освещения на все рабочие места с ПЭВМ.

- п. 3 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечено соблюдение расстояния между боковыми поверхностями видеомониторов не менее 1,2 м. в кабинете вычислительной техники (каб. 20) в соответствии с требованиями п. 9.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», в кабинете 20 проведена переустановка столов с обеспечением расстояния между тыльной стороной одного и экраном другого ПЭВМ.

- п. 4 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечено постоянное наличие бумажных полотенец в учебных кабинетах, в соответствии с требованиями п. 4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», на момент проверки в кабинетах имеются бумажные полотенца.

- п. 5 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: не допускается хранение в доступном месте дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», на момент проверки дезинфицирующие средства для обработки и хранения квачей хранятся в недоступном для детей месте - технической комнате.

- п. 6 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечена вакцинация против гриппа работников, в соответствии Национального календаря профилактических прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. № 125 «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям») и требований п. 11.2 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», п.п. 18.1, 18.8 СП 3.1/3.2.3145-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

- п. 7 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: разработана и утверждена директором инструкция обращения с медицинскими отходами, в которой определены ответственные сотрудники и процедура обращения с медицинскими отходами, в соответствии требований п.п. 3.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

- п. 8 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: разработана схема обращения с медицинскими отходами в медицинском блоке, с указанием качественного и количественного состава образующихся отходов, сведений о потребности в

расходных материалах и таре для сбора отходов (исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов порядок сбора медицинских отходов), порядка и места временного хранения (накопления) медицинских отходов, кратности их вывоза, применяемых способах обеззараживания/обезвреживания и удаления медицинских отходов, порядке действий персонала при нарушении целостности упаковки (рассыпании, разливании медицинских отходов), в соответствии с требованиями п.п. 3.6, 3.7. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

- п. 9 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечено оборудование процедурного кабинета медицинского блока раковиной для обработки инструментов с подводкой горячей и холодной воды оборудованной смесителем, в соответствии с требованиями п.п. 5.5, 5.8 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»,

- п. 10 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечено оборудование врачебного кабинета медицинского блока умывальником с подводкой горячей и холодной воды оборудованный смесителем, в соответствии с требованиями п. 5.5 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», в кабинете врача установлен умывальник с накопительным баком и электроподогревом.

- п. 11 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: не допускается приготовление одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня в соответствии с требованиями п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», по результатам анализа меню-требования, журнала бракеража готовых блюд повтор блюд в последующие 2-3 дня не допускается.

- п. 12 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: не допускается нарушение режима мытья кухонной посуды, а именно: мытье кухонной посуды в ванне для мытья столовой посуды, в соответствии с требованиями п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- п. 13 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечен отбор суточных проб от каждой партии приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

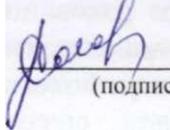
- п. 14 предписания от 10.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 24.10.2014 г., а именно: обеспечен при составлении расписания уроков учет дневной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов, проведение наиболее трудных предметов для обучающихся в 1 классе на 2 уроке, для 2-4 классов на 2, 3 уроках, для 5-11 классов на 2-4 уроках в соответствии с требованиями п. 10.7, 10.8., приложения 3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

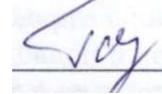
- п. 1 предписания от 15.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 20.10.2014 г., а именно: обеспечен контроль за режимом мытья посуды с повторным исследованием смывов в соответствии с требованиями п.5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», представлен результат анализа смывов от 20.10.2014 г.

- п. 1 предписания об устранении нарушений требований технических регламентов от 15.10.2014 г. № 1044 выполнен в срок до 22.10.2014 г., а именно: обеспечено соблюдение

технологии приготовления икры морковной, проведены повторные лабораторные исследование икры морковной на соответствие требованиям приложений 1,2 к Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», представлен результат анализа пищевых продуктов от 20.10.2014 г.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами Муниципального. КОНТРОЛЯ **внесена** (заполняется при проведении выездной проверки):

 Соловьева В.И.  
(подпись проверяющего)

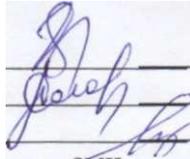
 Газизова Х.Г.

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

Прилагаемые документы: акт от 09.10.2014 г., фотографии, акт отбора проб (образцов) от 09.10.2014 г., письма-вызовы Газизовой Х.Г., Юричевой А.Н., Мокеевой Л.Л. от 09.10.2014 г., объяснительные Газизовой Х.Г., Юричевой А.Н., Мокеевой Л.Л. от 09.10.2014 г., протокол об административном правонарушении от 10.10.2014 г. в отношении Газизовой Х.Г., определение о назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении от 10.10.2014 г., Постановление о назначении административного наказания № 162 от 15.10.2014 г., представление № 70 об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения от 15.10.2014 г., протокол об административном правонарушении от 10.10.2014 г. в отношении Мокеевой Л.Л., определение № 69 о передаче дела об административном правонарушении по подведомственности от 10.10.2014 г., предписание от устранения нарушений требований технических регламентов от 09.10.2014 г. № 1044, предписание от устранения нарушений требований технических регламентов от 10.10.2014 г. № 1044, предписание от устранения нарушений требований технических регламентов от 15.10.2014 г. № 1044, предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор от 15.10.2014 г. № 1044, протокол лабораторных исследований № 5370-5384, 5385-5394 от 13.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5363, 5365 от 14.10.2014 г., протокол об административном правонарушении от 15.10.2014 г. в отношении Обуховой Р.Р., определение о назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении от 15.10.2014 г., Постановление о назначении административного наказания № 172 от 22.10.2014 г., представление № 79 об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения от 22.10.2014 г., протокол об административном правонарушении от 10.10.2014 г. в отношении Юричевой А.Н., определение о назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении от 10.10.2014 г., постановление о назначении административного наказания № 161 от 15.10.2014 г., представление № 69 об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения от 15.10.2014 г., протокол лабораторных исследований готовых блюд и полуфабрикатов № 5358-5360, 5361 от 13.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5362 от 13.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5367 от 13.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5366 от 13.10.2014 г., протокол измерений микроклимата, искусственной освещенности, электромагнитного поля ПЭВМ № 82 от 13.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5369 от 13.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 4814 от 15.09.2014 г., диагностика смывов, протокол № 139-148 от 16.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5368 от 20.10.2014 г., протокол лабораторных исследований № 5395-5404 от 24.10.2014 г.

Подписи лиц, проводивших проверку^

Новикова Е.Н.



Губанова С.С.

Соловьева В.И.

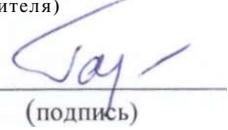
Яндубаева Л.А.

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со ~~восми~~ восьми приложениями получил (а):

Газизова Халида Галимулловна - директор ГБОУ Республики Марий Эл  
, лицее-интернат п. Ургакш»

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя,  
иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица,  
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«\_27\_»\_октября 20 14 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)