

г. Пермь,
ул. Сысольская, 4
(место составления акта)

“ 03 ” сентября 2019 г.
(дата составления акта)
17-00
(время составления акта)

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

№ 2066

По адресу/адресам: 617205, Пермский край, Карагайский район, д. Ярино, ул. Центральная, 7.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Зомарева А.М. от «05» августа 2019 г. № 1771

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая,
документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Яринская средняя общеобразовательная школа» (далее МБОУ «ЯСОШ»),
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

08.08.2019 г. с 14-00 до 16-00 Продолжительность 2 часа.

12.08.2019 г. с 11-40 до 15-50 Продолжительность 4,5 часа.

03.09.2019 г. с 16-00 до 17-00 Продолжительность 1 час.

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

Общая продолжительность проверки: 3 рабочих дня, 7,5 часов).

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Западным территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена: (заполняется при
проведении выездной проверки)

директор МБОУ «ЯСОШ» Светлана Николаевна Шмань 08.08.2019 г. в 14-00 часов.

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

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

Лица, проводившие проверку:

Специалист-эксперт Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Лежнева Мария Тахировна

с участием:

- врачей по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Носковой Светланы Ивановны, Матвеевой Елены Александровны, Кобякова Дениса Сергеевича, Макаловой Евгении Дмитриевны, Удавихиной Лилии Николаевны, Менькиной Людмилы Ивановны, Черноусовой Елены Вячеславовны, Королевой Марины Леонидовны, Усейновой Анастасии Юрьевны;

- врачей - бактериологов Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Городневой Ирины Марковны, Желниной Екатерины Борисовны, Горячкиной Веры Николаевны, Петуховой Генриетты Геннадьевны;

- химиков - экспертов Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Никулиной Елены Ивановны;

- врачей по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Суеваловой Елены Алексеевны, Чуриковой Натальи Александровны;

- помощников врача по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Васиной Надежды Ивановны, Толстиковой Светланы Николаевны, Ельшовой Татьяны Владимировны, Владыкиной Фаины Михайловны, Кайгородовой Любови Владимировны;

- помощника врача по коммунальной гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Рязанцевой Елены Витальевны, Овечкиной Маргариты Алексеевны;

- помощника врача по гигиене труда Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Садиловой Галины Владимировны.

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 года № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации.

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «ЯСОШ» Светлана Николаевна Шмань

В ходе проведения проверки

Рассмотрены представленные документы, имеющие отношение к предмету проверки:

- перечень должностных лиц, уполномоченных руководителем МБОУ «ЯСОШ» присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;

-должностная инструкция начальника лагеря с дневным пребыванием детей, приказ о назначении на должность;

- режим дня лагеря с дневным пребыванием детей;

- копия Устава учреждения;

-списки детей по отрядам;

- договор на водоснабжение;

- договоры на поставку продуктов;

- договор на медицинское обслуживание;

- договор на проведение санитарно-профилактических мероприятий;

- список сотрудников, личные медицинские книжки

- примерное 10-дневное меню и ежедневное меню, меню раскладки, технологические карты;

- журналы: «Журнал амбулаторного приема», «Журнал регистрации инфекционных заболеваний», «Журнал осмотра детей на педикулез» и др. документация медицинского блока»;

- товарно-сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость продуктов питания, список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, контрактов на поставку продуктов питания;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья работников пищеблока»;
- «Журнал бракеража сырых продуктов»;
- план проводимых зрелищных мероприятий, сопроводительная документация на приобретенную информационную продукцию;
- договор на организацию медицинского обслуживания детей;
- договор на вывоз твердых бытовых, пищевых и медицинских отходов;
- договоры на проведение профилактической дератизации и дезинсекции;
- сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность используемых моющих и дезинфицирующих средств, инструкции по применению;
- акты проверки систем водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции, игрового и спортивного оборудования;

Детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей на 34 человека размещён на первом этаже здания МБОУ «ЯСОШ» в кабинетах начальных классов (№№ 7, 8, 9). Ремонтные работы в школе не проводятся. Лагерь скомплектован из обучающихся с 1-го по 10 классы МБОУ «ЯСОШ», 2 отряда (10 детей и 24 ребенка). Продолжительность смены 21 календарных дней (с 05.08.2019 г. по 25.08.2019 г.). Представлен приказ по учреждению № 271 от 01.08.2019 г. «Об организации оздоровления, отдыха и занятости детей и подростков в августе 2019 г. в школьном лагере с дневным пребыванием обучающихся с организацией одноразового питания» с утверждённым штатным расписанием и списочным составом сотрудников. Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием осуществляется в режиме пребывания детей: с 10.00 до 14.00 часов, с организацией 1 разового питания (обед). Оздоровительные мероприятия спланированы в соответствии с режимом дня лагеря, утверждённым директором школы. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий. Купание детей не организовано. Все оздоровительные мероприятия проходят на территории школы - зоны отдыха, физкультурно- спортивной зоны и спортзале. Походы в лес не организованы.

Участок.

Оздоровительное учреждение имеет самостоятельный земельный участок, огражденный забором высотой 1,5 м. Участок сухой, хорошо проветриваемый и инсолируемый. Участок имеет зоны: отдыха, хозяйственную, физкультурно - спортивную.

Физкультурно – спортивная зона размещается на расстоянии более 25 м от здания школы, включает баскетбольную и волейбольную площадки, оборудованы футбольные ворота. Зона отдыха размещена вблизи выхода из здания, оборудована скамейками. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне размещена площадка с водонепроницаемым, твёрдым покрытием для мусоросборников, вывоз ТБО осуществляется по договору.

Основные помещения, их оборудование

Набор помещений оздоровительного учреждения включает: 3 игровые комнаты (кабинеты №№ 7,8,9), помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, раздевалку для верхней одежды, помещение для сушки одежды и обуви (на площади раздевалки), кладовую

спортивного инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Гардеробная расположена на первом этаже здания школы, оборудована вешалками для одежды и подставками для обуви.

Помещения для игровых занятий оборудованы столами для настольных игр, стульями, шкафом для методических пособий. В игровых комнатах, на открывающихся окнах, предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Оборудованы отдельные туалеты для мальчиков и для девочек на первом и втором этажах здания. Туалеты оборудованы кабинками с дверями без запоров. Каждый туалет оборудован 2 умывальниками, 2 унитазами. Количество санитарных приборов в туалетах для мальчиков и девочек достаточное. Для персонала выделен туалет на первом этаже. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, туалетной бумагой и одноразовыми полотенцами.

На втором этаже школы предусмотрено помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном с подводкой холодной и горячей воды.

Освещение

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными лампами. В процессе обследования все лампы находились в рабочем состоянии, перегоревших ламп нет.

Водоснабжение

Здание оздоровительного учреждения оборудовано централизованным холодным водоснабжением и внутренней канализацией. Горячее водоснабжение автономное через водонагреватели. Подводка холодной и горячей воды через смесители имеется ко всем умывальным раковинам в игровых комнатах, помещениях пищеблока, в санузлах, помещении для хранения и обработки уборочного инвентаря.

Моечные ванны на пищеблоке в месте присоединения ванны к канализации имеют воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки. Канализация – в виде выгребов – накопителя, вывоз стоков организован согласно договора без № от 09.01.2019 г. с ООО «Водоканал».

Вентиляция

Вентиляция помещений – естественная. На момент обследования проветривание помещений возможно, окна и фрамуги функционируют.

На пищеблоке оборудована механическая приточно-вытяжная вентиляция. Над электроплитами, являющимися источниками повышенного тепла, газов, оборудована локальная вытяжная система (зонды). На момент обследования, 12.08.2019 г. вентиляция в варочном цехе находится в рабочем состоянии. В моечной столовой и кухонной посуды оборудована локальная система вентиляции над моечными ваннами.

Внутренняя отделка помещений

В санитарных узлах, в помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, на пищеблоке пол покрыт керамической плиткой; стены в санузлах, в помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря на высоту 1,8 м, выложены керамической плиткой, верхняя часть стен и потолок – водоэмульсионная краска; на пищеблоке стены на высоту 1,8 м и полы покрыты керамической плиткой, стены на уровне выше 1,8 м и потолок – водоэмульсионная краска. В игровых комнатах пол покрыт линолеумом. Пол в медицинском кабинете выложен керамической плиткой. Поверхность стен, пола и потолка гладкая, без дефектов, легкодоступна для влажной уборки и устойчива к обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

Санитарное состояние помещений

Имеются в наличии моющие (кальцинированная сода) и дезинфицирующие средства (Жавелион, запас которого достаточный. На «Жавелион» представлена «Инструкция № 1/07 по применению». Дата выработки дезсредства 26.03.2018 г., срок годности 3 года. Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов лагеря имеется отдельное помещение, оборудованное поддоном с подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем. Уборочный инвентарь выделен, отдельный - для уборки туалетов, который имеет сигнальную маркировку, хранится в туалете. Влажная уборка мест общего пользования (туалеты, столовая, медкабинет) ежедневно проводится с использованием моющих и дезинфицирующих средств (Жавелион). Санитарно-профилактические (дератизация, дезинсекция, акарицидная обработка) мероприятия проводятся по договору ООО «Миссия-Дез» № К-22/2019 от 28.12.2018 г.

Медицинское обслуживание детей

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении оборудован медицинский кабинет. Медицинский кабинет расположен на первом этаже здания МБОУ «Яринская средняя общеобразовательная школа», представлен одним помещением.

Поверхность стен, пола и потолка в помещении медицинского кабинета гладкая, что обеспечивает проведение влажной уборки, устойчива к использованию моющих и дезинфицирующих средств. В кабинете установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оборудованная смесителем. В кабинете, требующем соблюдения особого режима и чистоты рук обслуживающего персонала, проведения обработки инструментов, установлена 2-х гнездная раковина (мойка) с подводкой горячей и холодной воды, оборудованная смесителем с локтевым управлением и дозаторами с жидким мылом и раствором антисептика. Кабинет будет использоваться для временной изоляции заболевших. Медицинский кабинет оснащён письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинскими столиками, холодильником, спирометром, динамометром, медицинскими весами, ростометром, тонометром, плантографом, ёмкостями для дезрастворов, ведром с педальной крышкой, аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Медицинское обслуживание осуществляет медицинский работник Пономарева С. А. по договору без № от 09.01.2019г. с ГБУЗ ПК «Карагайская ЦРБ».

Все дети в первый день приёма осмотрены медработником лагеря, проведены замеры массы тела, роста, динамометрия, спирометрия. Все данные занесены в журнал оценки эффективности оздоровления детей. Имеются данные о распределении детей на группы здоровья. Все дети отнесены к основной группе здоровья. Осмотр детей на педикулез и чесотку проводится ежедневно, в журнале осмотра имеются отметки. Имеется журнал учёта инфекционных заболеваний, журнал амбулаторного приёма.

Медработником осуществляется контроль за проведением закаливающих процедур: утренняя гимнастика, подвижные игры на свежем воздухе, спортивные мероприятия. Имеется и заполнен журнал оценки эффективности и оздоровления детей (в первый день приема детей в лагерь проведены замеры массы тела, рост, спирометрия и динамометрия).

Организация питания:

Питание организовано на базе действующей столовой школы. Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиков продукции по договорам: ООО «Олимп», (договор без № от 09.01.2019), ИП Баранова (договор без № от 09.01.2019). Пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах, имеет набор следующих помещений:

- варочный цех (21,3 м²) с зонами приготовления холодных закусок, раздачи;
- моечная для столовой и кухонной посуды (9,8 м²).

- цех сырой продукции - 32,9 м²,
- склад для хранения продуктов - 6,4 м²,
- обеденный зал (28,9 м²) на 42 посадочных места;

Перед открытием лагеря представлены акты МБОУ «Яринская СОШ» об исправности технологического и холодильного оборудования, систем водоснабжения, канализации, вентиляции.

Загрузка пищевых продуктов и продовольственного сырья производится через отдельный вход.

Расстановка технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Оборудование:

- раздаточная зона оборудована производственным столом;
- варочный цех оборудован: производственные столы (для готовой продукции) - 2, электрическая плита - 1 четырехконфорочная, электросковорода, раковина для мытья рук, электропривод для готовой продукции, контрольные весы, холодильники - 1, шкаф для хранения хлеба;

- цех сырой продукции разделен на 3 зоны:

1) для обработки овощей и рыбы: производственный стол - 2, моечная ванна-2 шт., раковина для рук;

2) для обработки мясной продукции: производственные столы - 2 шт; 2 моечные ванны, раковина для рук, электромясорубка - 2, весы. В цехе выделено место для обработки яиц, оборудована отдельная раковина, выделена отдельная посуда, отдельная спец. одежда. Установлен электроводонагреватель на 100 л с подводкой к моечным ваннам;

3) мучная зона: производственный стол - 2 шт, стеллаж, жарочный шкаф, моечная ванна, раковина для рук;

- участок для приготовления холодных закусок расположен в горячем цехе и оборудован производственным столом, бактерицидной установкой, электрошинковкой, раковиной для мытья рук, контрольными весами;

- участок для нарезки хлеба в горячем цехе: производственный стол - 1, шкаф для хранения хлеба;

- моечная для мытья столовой и кухонной посуды: производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, двухсекционная ванна - для мытья кухонной посуды, стеллаж, раковина для мытья рук, электроводонагреватель на 150л;

- бытовые помещения для персонала: гардеробная (вешалки-крючки для уличной одежды и двухсекционный шкаф для спецодежды), санитарный узел с умывальной раковиной;

- склад для продуктов оборудован стеллажами, подтоварниками;

- склад для хранения овощей, оборудован стеллажами, напольными весами. Пищевые продукты хранятся на стеллажах.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством инвентаря и оборудования.

Моечные ванны для мытья столовой посуды, чашек, стаканов, бокалов оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены резиновыми пробками. Для дозирования моющих средств имеется мерная ёмкость. В моечной вывешены инструкции о правилах

мытья посуды и инвентаря с указанием температурных режимов воды в моечных ваннах. Инструкции о правилах мытья посуды, вывешенные в моечной, содержат указания о наименовании, концентрации и объемах применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств. Ванны для ополаскивания посуды оборудованы металлической сеткой с ручками.

Созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала на момент обследования в туалете для сотрудников имеются мыло, полотенце, туалетная бумага.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Установлен поддон для обработки уборочного инвентаря. Установлен отдельный шкаф вне производственных помещений для хранения уборочного инвентаря.

Сухие продукты хранятся на стеллажах в таре производителя. Стеллажи и подтоварники для хранения продуктов имеют высоту не менее 15 см от пола. В складе имеется психрометр для контроля за условиями хранения продуктов. Установлено холодильное оборудование: 2 низкотемпературные морозильные камеры для хранения мяса, рыбы, курицы; холодильник для хранения суточных проб; холодильник для хранения молочных продуктов. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Используемая кухонная и столовая посуда без дефектов, разделочные доски без трещин и механических повреждений. Производственные столы имеют цельнометаллическое покрытие. Для разделки сырой и готовой продукции имеется промаркированный разделочный инвентарь, хранится непосредственно на рабочих местах. Столовой и кухонной посуды достаточно.

Для питания детей используется посуда, изготовленная из фаянса (тарелки, кружки), посуды достаточно. Для приготовления и хранения готовой пищи используются посуда из дюралюминия и алюминия, пища хранится в ней кратковременно.

Производственные столы имеют цельнометаллическое покрытие.

Во всех производственных цехах имеются раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Обеденный зал на 42 посадочных места, оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим производить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Питание организовано в одну смену (в ЛДП -34 ребенка). При обеденном зале установлено 2 раковины для мытья рук, из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

Для контроля за соблюдением технологии приготовления блюд отбирается суточная проба. На пищеблоке суточные пробы хранятся 48 часов.

Уборочный инвентарь для пищеблока промаркирован, хранится в специально отведенном месте (шкаф вне производственных помещений). Выделен отдельный промаркированный инвентарь для уборки каждой группы помещений.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, начальник ЛОУ. Пробу для оценки по органолептическим показателям снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения ежедневно заполняются журналы: журнал «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Готовой кулинарной продукции», «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Проводится витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой в порошке в пакетах по 2,5 г. Дата изготовления 12.12.2017 г., срок годности 2 года, произведена ООО «Мелиген». Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (25 мг на 1 человека), журнал витаминизации заполняется.

Представлено примерное 10-ти дневное меню, утверждённое директором школы.

Питание детей соответствует принципу щадящего питания: варка, тушение, запекание. Проверено меню с 01.08 по 12.08.2019 года. Фактический рацион питания соответствует утверждённому примерному меню. На пищеблоке заполняется заведующей столовой ведомость контроля за питанием установленной формы. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован посредством питьевого фонтанчика.

Выборочно проверены документы на имеющиеся продукты питания, гарантирующие качество и безопасность пищевых продуктов: представлены сертификаты или декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства (на продукты животного происхождения), накладные.

На все имеющиеся продукты имеются товарные ярлыки.

Сотрудников - 7 человек, в том числе 3 работника пищеблока, 1 – медицинский работник. Представлены ЛМК установленного образца с результатами медицинского освидетельствования, гигиенической аттестации, сведения о профилактических прививках. Медицинский осмотр пройден всеми сотрудниками, нарушений не выявлено. Результаты гигиенической аттестации от 13.04.2019г. (сотрудники пищеблока), работники лагеря – 16.03.2019 г. Вакцинация сотрудников пищеблока против вирусного гепатита «А», дизентерии Зоне проведена 04.04.2019 г.

Все работники пищеблока обследованы на ОКИ-скрин (анализы от 22.04.2019. Остальные работники оздоровительного учреждения (начальник лагеря, воспитатели, уборщицы) обследованы на норовирусы (анализы от 22.04.2019. Профилактические прививки работникам лагеря проведены в соответствии с национальным календарём прививок.

В ходе обследования была отобрана проба воды питьевой на микробиологические исследования.

По результатам проведенных лабораторных исследований (отбор проб проведен 08.08.2019 г.) установлено: проба № 9530 – Вода питьевая, в объеме проведенных лабораторных испытаний соответствует требованиям п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае № 9530 от 14.08.2019 г. и экспертным заключением № 851-ЗФ от 16.08.2019 г.

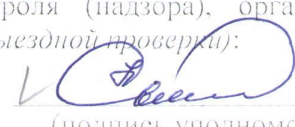
В результате проверки МБОУ «ЯСОШ» по адресу: 617205, Пермский край, Карагайский район, д. Ярино, ул. Центральная, 7

выявлены нарушения обязательных требований: нет
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет.
выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет.
нарушений не выявлено по следующим нормативно-правовым актам:

- Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный Закон от 29.12.2010 года № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющий вред их здоровью и развитию»;
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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


(подпись проверяющего)


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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

-Акты отбора проб воды из разводящей сети на микробиологические исследования, другие материалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт



Лежнева Мария Тахировна

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

Директор МБОУ «ЯСОШ» Светлана Николаевна Шмань

“ 03 ” сентября 20 19 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного
лица (лиц), проводившего проверку)