

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел  
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах  
адрес: 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125  
тел. (34346)3-18-66, E-mail: mail\_02@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта  
624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125

**АКТ ПРОВЕРКИ**

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах  
юридического лица

09.11.2017 г. 10 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-02/24015 от 20.09.2017 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области, Заместитель руководителя  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Д.Н.Козловских

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля  
(надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для  
обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Верхнесинячихинская специальная  
(коррекционная) общеобразовательная школа-интернат"

624690, Свердловская область, Алапаевский район, пгт Верхняя Синячиха, ул. Черепановская, 13

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

Объект с указанием адреса (место проведения проверки):

ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ"

624690, Свердловская область, Алапаевский район, пгт  
Верхняя Синячиха, ул. Черепановская, 13

Дата и время проведения выездной проверки: с 12.10.2017 09:00 по 09.11.2017 10:00

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	18.10.2017 г.	с 10 час.30 мин. по 14 час.40 мин.	4 часа 10 мин.	ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ" Свердловская область, Алапаевский район, пгт Верхняя Синячиха, ул. Черепановская, 13

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе  
Алапаевск и Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

И.о. Директора Фархудинова Надежда Владимировна

фамилия, имени, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку

Телегина Ирина Анатольевна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск,  
Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Скрипова Светлана Викторовна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск,  
Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

И.о. Директора Фархудинова Надежда Владимировна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

Фотосъемка объекта

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Верхнесинячихинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат"
2.	адрес	624690, Свердловская область, Алапаевский район, пгт Верхняя Синячиха, ул. Черепановская, 13
3.	дата регистрации	14.02.2002
4.	ИНН	6601006664
5.	ОКПО	41725614
6.	ОГРН	1026600508131
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.12
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Бурухина Ольга Александровна ,Директор
13.	телефон, факс, e-mail	8(34346) 47-0-76

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту								
1.	наименование	ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ"						
2.	адрес	624690, Свердловская область, Алапаевский район, пгт Верхняя Синячиха, ул. Черепановская, 13						
3.	ОКВЭД	85.13 Образование основное общее						
4.	ведомственная классификация	специальные (коррекционные) учреждения с круглосуточным пребыванием детей (85)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Бурухина Ольга Александровна ,директор						
9.	телефон, факс, e-mail	8(34346) 47-0-76						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	38	0	97	0	0	0
		женщины	32					
		подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	
4.	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	
5.	СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.	
6.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.	
7.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	
8.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	
9.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	
10.	СанПиН 2.4.2.3286-15 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	

11.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
12.	СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)
13.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
14.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
15.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
16.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.
17.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
18.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
19.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
20.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
21.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
22.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
23.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
24.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
25.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих
26.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
27.	Приказ 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), 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.
28.	СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест.
29.	без номера Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299

#### Описательная часть

18.10.2017 года (время пребывания на объекте 10 ч 30 мин – 14 час 40 мин) в отношении Государственного казенного специального (коррекционного) образовательного учреждения Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Верхнесинячихинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат", расположенного по адресу: Свердловская область, Алапаевский район, пгт Верхняя Синячиха, ул. Черепановская, 13, была проведена плановая выездная проверка на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2017 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 14.11.2016 г. №01-01-01-01/442 и согласованного прокуратурой Свердловской области (30.11.2016г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры ([www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru)), прокуратуры Свердловской области ([www.prokurat-so.ru](http://www.prokurat-so.ru)), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области ([www.66.rospotrebnadzor.ru](http://www.66.rospotrebnadzor.ru)).

Период проведения проверки, соответствует распоряжению № 01-01-01-03-02/24015 от 20.09.2017 г.

Здание общеобразовательной организации размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта. Через территорию общеобразовательной организации не проходят магистральные инженерные коммуникации городского назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения. Территория школы ограждена металлическим забором высотой около 2,0 м и озеленена из расчета около 50 % площади территории, свободной от застройки. Территория имеет наружное электрическое освещение. На территории выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала. При устройстве беговой дорожки и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) предусмотрен дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного предмета "Физическая культура", а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки с утрамбованным грунтом, футбольное поле имеет травяной покров. Физкультурно-спортивное оборудование соответствует росту и возрасту обучающихся. Для защиты песка от загрязнений на песочнице отсутствует крышка или полимерная пленка или другие защитные приспособления. Отсутствуют документы на завозимый песок, подтверждающие соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Почва на игровых площадках не обследуется на наличие яиц гельминтов. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории

хозяйственной зоны на расстоянии не менее 20 м от здания установлены 2 контейнера с крышками на площадке имеющей твердое покрытие. Территория учреждения убрана от мусора. Заключен договор № 09 -17Т оказания услуг по сбору, вывозу и захоронению (утилизации) отходов от 09.01.2017г. с ООО «Региональная энергетическая компания» и ООО «Алапаевский Полигон». Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам покрыты асфальтом.

При входе в здание школы, а также на территорию образовательного учреждения установлены знаки о запрете курения.

Двухэтажное здание ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ" оборудовано системой централизованного отопления. Руководством учреждения предоставлен контракт теплоснабжения №701103 от 01.09.2017 года, заключенный с АО «Облкоммунэнерго». Для контроля за температурным режимом в учебных помещениях и кабинетах установлены бытовые термометры. Тем не менее, температура воздуха не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.2.3286-15 в кабинете 4го класса, кабинете 9го класса (составляет 22-24 град. при норме 18-24 градуса). Скорость движения воздуха не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.2.3286-15, в кабинете 2го класса ( составляет  $0,17 \pm 0,0$  при норме 0,1). Кроме того, в помещениях общеобразовательной организации относительная влажность воздуха составляет 24-28 % при норме 40 - 60% , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5151 от 23.10.2017г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 5151 от 23.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года. Скорость движения воздуха не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.2.3286-15, в точках: кабинет 2го класса , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5151 от 23.10.2017г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 5151 от 23.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

Водоснабжение холодной водой централизованное- договор на отпуск (получение) воды №6- В от 09.01.2017 года, заключенный с ООО «Комплексные решения».

Используемая вода, образовательным учреждением, соответствует требованиям санитарных правил по микробиологическим и химическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний воды из разводящей сети № 14538 от 25.10.2017г., экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний воды из разводящей сети № 14538 от 25.10.2017 г., выполненный аккредитованным Испытательным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510595 от 13.01.2014 г. Действителен до 17.05.2018 г. Однако, в рамках плановой выездной проверки, были зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний проба № 14538 от 18.10.2017г." Вода из разводящей сети " не соответствует требованиям СанПин 2.1.4.1074-01 по показателю "Мутность", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 14538 от 25.10.2017г.выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 14538 от 25.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

Система холодного водоснабжения подведена в помещения пищеблока, столовой, умывальные, помещения медицинского назначения, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты в общеобразовательных организациях.

Централизованное горячее водоснабжение в образовательном учреждении отсутствует, подача горячей воды в производственные помещения пищеблока (моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды), в медицинский кабинет, осуществляется с помощью водонагревателей накопительного типа. Тем не менее, нет подводки горячей воды через смеситель : в туалете сотрудников, в умывальных, в туалете на 2 этаже; на пищеблоке у раковин для мытья рук в цехе сырой продукции, в цехе готовой продукции, в обеденном зале.

Питьевой режим организован с помощью установки с дозированным розливом питьевой воды (бутилированная вода -вода питьевая артезианская, доочищенная, первой категории качества под торговой маркой "Ключи"), установленной в обеденном зале и в рекреации на 2 этаже. Рядом с установками есть стеклянные стаканы, установленные на промаркированных (для чистых и грязных стаканов) разносах. Количество чистых стаканов достаточно.

Во всех помещениях предусмотрена естественная вентиляция: приток через окна, вытяжка через естественные

вентиляционные каналы. Все окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Однако, в спальне № 3, в коридоре на 2 этаже имеются окна, выполненные не из цельного стеклопакета (на окнах трещины).

В учебном заведении есть отдельные системы вытяжной вентиляции предусмотрены для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, столовой, медицинского пункта, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря. Эффективность и качество работы данных систем подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5144 от 19.10.2017 г. по показателям "Формальдегид" и "Гидроксibenзол" (концентрации вредных веществ в воздухе помещений школы не превышают гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест) выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.); экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 5144 от 19.10.2017 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № ga.ru.710069 от 28 июля 2015 года. Все учебные помещения имеют естественное освещение. Предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение. В спортивном зале - двустороннее боковое естественное освещение. Световые проемы учебных помещений оборудованы регулируемым солнцезащитными устройствами (тканевые шторы, жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника.

В учебных помещениях система общего освещения представлена потолочными светильниками с люминесцентными лампами и лампами накаливания в светозащитной арматуре, которые расположены параллельно светонесущей стене на расстоянии 1,2 м от наружной стены и 1,5 м от внутренней. Источники искусственного освещения, каждого помещения, обладают одинаковым спектром цветоизлучения (белый, тепло-белый, естественно-белый). Тем не менее, в результате проведенных лабораторных измерений установлено: коэффициент пульсации не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, (кабинет 2го класса ; кабинет 1го класса ; кабинет 4го класса). Освещенность общая не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, (кабинет 2го класса ; кабинет 1го класса ; кабинет 4го класса ; кабинет 9го класса ) , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5152 от 23.10.2017г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 5152 от 23.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года. Кроме того, не своевременно происходит замена перегоревших ламп в учебных помещениях: кабинет класс №7 ( 1 лампа не горит), кабинет класса №2 ( 1 лампа не горит), кабинет СБО ( 1 лампа не горит). Тем не менее, все перегоревшие лампы хранятся, в отдельном помещении, в контейнере для сбора, накопления и транспортирования люминесцентных ламп и утилизируются в соответствии с законодательством Российской Федерации (Предоставлен договор № 2068/2У/ 2017 от 03.10.2017г. с ООО « Урал – ЭКО»).

Все классные доски, не обладающие собственным свечением, оборудованы местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. Светильники размещены выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

Энергоснабжение здания осуществляется в соответствии с контрактом на поставку электрической энергии № 24842 от 17.02.2017г. ОАО « Энергосбыт Плюс».

Здание ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ" 1954 года постройки, приспособленное не типовое. После проведенной его реконструкции в 1984 году была размещена специальная коррекционная общеобразовательная школа. Проектная мощность – 120 человек, фактически обучается 103 учащихся.

На первом этаже здания учебного заведения расположены гардероб, пищеблок, спортивный зал, учебные помещения, санитарно-бытовые помещения, кабинет директора, кабинет психолога, сенсорная комната. На втором этаже отдельные жилые комнаты для мальчиков и девочек, медицинский кабинет, кабинет социального педагога, кабинет ЛФК, кабинет "светофорчик (ПДД)", кабинет СБО, кабинет логопедии, кабинет СБО, санитарно-бытовые помещения.

В гардеробе, выделены места для каждого класса, оснащенные вешалками, крючками для одежды и обуви. Организовано место для сушки обуви. При гардеробных предусмотрены скамейки. Отделка данного помещения выполнена водоэмульсионной краской- потолок и стены, пол покрыт половой плиткой.

Учебные помещения, для учащихся, закреплены за каждым классом. Все кабинеты зонированы на: рабочую зону, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для наглядных пособий, возможной активной деятельности. Классы оборудованы меловыми классными досками с лотками для задержания меловой пыли, тряпок и с местными источниками искусственного освещения- софитами, промаркированной учебной мебелью (партами, стульями). Тем

не менее, в кабинете 7 класса вместо стульев используют скамейки. Мебель соответствует росту-возрастным особенностям детей. При оборудовании учебных помещений соблюдены следующие размеры проходов и расстояний в сантиметрах в соответствии с санитарными правилами:

- между рядами двухместных столов - 60;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - 55;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, - 56;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, - 100;
- от демонстрационного стола до учебной доски - 102;
- от первой парты до учебной доски - 250;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 780;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 80.

Однако, не соблюдаются размеры проходов между рядами (столы сдвинуты в ряд) в кабинете 3 класса, кабинете 2 класса, кабинете 1 класса. Кроме того, учебные кабинеты начальных классов (1 класса, 3 класса) не обеспечены наглядными таблицами "Правильно сиди при письме" в целях профилактики нарушения осанки и для проведения специальных уроков по воспитанию и формированию правильной рабочей позы у обучающихся в начальных классах.

Отделка учебных помещений выполнена водоземлемой краской - потолок и стены, пол покрыт линолеумом. Спортивный зал, общей площадью 181 кв.м, оборудован матами, двумя баскетбольными щитами на жестких опорах, оснащенных корзинами. Отделка спортивного зала представлена водоземлемой краской - потолок и стены, пол - деревянный покрыт краской.

При спортивном зале предусмотрена снарядная, совмещенная с кабинетом учителей физической культуры, где хранится аптечка для оказания первой медицинской помощи, раздевалки для мальчиков и девочек оборудованные скамейками и вешалками для одежды. Отделка помещений - потолок и стены окрашены водоземлемой краской, пол заливной бетонный.

Уроки социально- бытовой ориентировки для мальчиков и девочек проводятся на 2 этаже в кабинете СБО площадью 47,2 кв.м. Кабинет СБО оборудован муляжами для обучения навыкам приготовления пищи, ведения домашнего хозяйства. Отделка помещения - пол деревянный, покрыт краской, потолок и стены окрашены водоземлемой краской.

Для оказания и проведения психолого-педагогической и коррекционно-логопедической работы, в образовательном учреждении оборудованы: кабинет психолога, кабинет ЛФК, кабинет логопедии, кабинет коррекционных занятий, сенсорная комната. В данных помещениях занятия проводят индивидуально с каждым учащимся. Оборудование сенсорной комнаты: воздушно-пузырьковая колонна, стол с песком световой, кресло - груша, волшебная нить, панель «Разноцветное домино», волоконно-оптические нити. Оборудование кабинета ЛФК: гимнастические палки, обручи, гантели, мячи маленькие, мячи средние, баскетбольные мячи, ребристые палки, ребристые подставки, резиновые кольца, кегли, мешочки с песком, мешочки с горохом, «Степ-платформа», «Тренажер пилатес», «Тренажер обруч», «Аброкет», скакалки, диск «Здоровье», мяч с рожками, коврик с пуговицами, коврик из пробок, ребристая дорожка, ребристая доска, ребристая скалка, резиновый эспандер, «Тренажер для ходьбы», «Тренажер лодка», «Тренажер ежик», «Коврик морские камни», «Тренажер фитнес-тренер». Кабинеты психолога, логопедии, коррекционных занятий оснащены учебной мебелью (партой и стульями), меловыми досками.

Спальные помещения расположенные, на втором этаже здания, отдельные для мальчиков и девочек.

Всего оборудовано 4 спальни для мальчиков и 6 для девочек, установлены одноместные кровати, тумбочки, шифоньеры. В спальнях для мальчиков установлено по 10 кроватей, тогда как количество мест в спальнях комнатах предусматривается не более четырех. Жилые комнаты (спальни) мальчиков не оборудованы прикроватными тумбочками, прикроватными ковриками. Спальные комнаты для девочек рассчитаны на 3-4 человека, что соответствует требованиям санитарных правил. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Не используют раскладные и трансформируемые кровати. Каждое спальное место, оборудовано спальными принадлежностями (подушкой, одеялом, матрасом), постельным бельем и полотенцем. Смена постельного белья, полотенца проводится по графику (не реже 1 раза в неделю) и по мере загрязнения. Организована централизованная стирка постельного белья, полотенца. Предоставлен договор с ООО «Снежинка» на стирку и иную обработку белья № 50/17 от 14.09.2017г.

Отделка жилых комнат мальчиков выполнена водоземлемой краской - потолок и стены, пол деревянный покрыт краской (в спальне №4 и спальне №1) или линолеумом (спальня №2 и №3). В спальнях девочек потолок и стены, также покрыты водоземлемой краской, пол линолеумом.

Санитарно-бытовые помещения, отдельные для мальчиков и девочек расположены на первом этаже. Санитарные узлы оборудованы напольными унитазами и чашами «Генуя». В туалете мальчиков, выделена только зона санитарных узлов, которая оснащена четырьмя унитазами оборудованными разделительными экранами. В туалете

для девочек, в зоне санитарных узлов, расположены три унитаза, каждый из которых, установлен в кабинке с дверями. В умывальной зоне, данного помещения есть умывальные раковины (6 штук) установленные на высоте 0,9 м от пола, что является нарушением настоящих санитарных правил (умывальные раковины устанавливаются на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся с ОВЗ начального общего образования и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся с ОВЗ основного общего и среднего общего образования). Рядом с умывальными раковинами размещаются вешалки для индивидуальных полотенец. В умывальной установлены два поддона для мытья ног, оборудованные душевыми насадками с подводкой горячей и холодной воды (установлен водонагреватель на 50 литров). Имеется кабина гигиены девочек, оборудованная поддоном с гибким шлангом (установлен водонагреватель на 50 литров).

На первом этаже, также предусмотрен отдельный туалет для персонала, оборудованный унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной воды. Так же оборудован туалет для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

На втором этаже также оборудован туалет, который используется только в ночное время. Три унитаза оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Также в данном помещении есть раковина для мытья рук, с подводкой только холодной воды и установлено четыре стиральных, промаркированных машины ( 1 машина используется для стирки спецодежды сотрудников, 1 машина для стирки спецодежды медицинского персонала, 1 машинка для стирки белья и личных вещей детей страдающих ночным энурезом, 1 машинка для стирки спецодежды сотрудников пищеблока).

Во всех санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены бумажные полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Тем не менее, недостаточно санитарно технического оборудования (санитарные узлы в жилом корпусе оборудуются из расчета: унитазами - 2 на 15 девочек и 2 на 15 мальчиков, писсуарами - 1 на 15 мальчиков; кабиной гигиены девочек, оборудованной поддоном с гибким шлангом (биде) и умывальной раковиной).

Весь уборочный инвентарь, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, промаркирован и хранится в специальных помещениях ( для жилых комнат в кубовой на втором этаже, для санитарных узлов, в туалетных помещениях).

Ежедневно во всех помещениях не менее двух раз в день проводится влажная уборка с применением моющих средств. Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки). Ковры также ежедневно пылесосятся и чистятся влажной щеткой. Уборка помещений проводится в отсутствие детей при открытых фрамугах или окнах в соответствии с инструкцией по применению моющих и дезинфекционных средств.

Качество и системность проведения влажной уборки подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5255 от 20.10.2017 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.); экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 5255 от 20.10.2017 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № га.гу.710069 от 28 июля 2015 года. Так же в общеобразовательной организации, осуществляющей воспитание и обучение детей, обеспечиваются условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, что подтверждается лабораторными исследованиями дезинфицирующего средства "Пюржавель" по показателю "Массовая доля активного хлора" (протоколы лабораторных испытаний № 14539, №14540 от 19.10.2017г. выполненные аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595; Экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 14539, №14540 от 19.10.2017г. Органа Инспекции АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.).

Однако, при проведении обследования, в рамках плановой выездной проверки обнаружено, что в кабинете СБО стена с трещиной, что не допускает проведение качественной уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены в спальне № 3, № 4, в туалете мальчиков имеют трещины. В спальне № 7 трещины на стенах и потолке. Не подлежат своевременной замене перегоревшие лампы в жилых комнатах: спальне №4 (2 лампы не горят), в спальне №3 (2 лампы не горят).

#### Организация питания

Пищеблок располагается на первом этаже здания, ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ".

Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье, которая производит и реализует

блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Обеденный зал, рассчитанный на 40 посадочных мест, оборудован 3 раковинами для мытья рук с подводкой только холодной воды, а также столовой мебелью: обеденными столами и скамейками с покрытием позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Отделка зала выполнена пол- линолеумом, потолок- водоэмульсионной краской, стены- кафельной плиткой и водоэмульсионной краской.

Пищеблок состоит из горячего цеха, моечной столовой и кухонной посуды, холодного цеха, складского помещения для сухих и сыпучих продуктов с холодильным оборудованием и овощного склада.

Овощной склад оснащен подтоварниками, на которых хранятся овощи, двумя промаркированными морозильными ларями "СМ" и "СР", столом и прибором для измерения относительной влажности воздуха и температуры. Отделка склада выполнена водоэмульсионной краской- потолок и стены, пол бетонный, заливной.

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано стеллажами для хранения продуктов, прибором для измерения относительной влажности воздуха и температуры, холодильником с маркировкой "клюква"/"масло", промаркированными контрольными весами ( последняя проверка их была 29.08.2017 года). Отделка склада - потолок и стены водоэмульсионная краска, пол покрыт линолеумом.

В холодном цехе установлены промаркированные моечные ванны "овощи" и "мясо/рыба", промаркированный разделочный инвентарь "ОС", "СК", "СМ", "РС", три цельнометаллических, производственных промаркированных стола "СК", "СО", "СМ"/"СР", электронные весы с маркировкой "СП", промаркированная электромясорубка, раковиной для мытья рук с подводкой холодной воды, оснащенной мылом и полотенцем.

Также в специально отведенном месте холодного цеха проводится обработка яиц. Для данного процесса выделена промаркированная емкость «яйцо», специальная санитарная одежда, вывешена инструкция по работе с дезинфицирующим средством "Ника".

Горячий цех оборудован двумя промаркированными, цельнометаллическими столами "ГП" и "Тесто", промаркированным разделочным инвентарем, электромясорубкой, двумя производственными раковинами " ОС" и "Фрукты", раковиной для мытья рук, оснащенной мылом и полотенцем, холодильником с маркировкой "ГП", 6-комфорочной электрической плитой, шкафом для хранения хлеба, которой оснащен вентиляционными отверстиями, хлеборезательной машиной.

Отделка данных производственных помещений выполнена кафелем- пол и стены, потолок покрыт водоэмульсионной краской.

В зоне моечной кухонной посуды есть стеллаж для хранения чистой посуды, раковина для слива гарнира, электротитан, двухсекционная раковина для мытья кухонной посуды с душевой насадкой и отметкой литража, с подводкой горячей и холодной воды. Вывешена инструкция для мытья кухонной посуды с указанием порядка мытья посуды, названия моющего средства, его необходимого объема для выполнения всех производственных процессов мытья кухонной посуды, притертая пробка, мерная емкость и термометр для воды в наличие.

Моечная столовой посуды оснащена пятью односекционными раковинами для мытья столовой посуды, одна из которых оборудована душевой насадкой (отметки литража есть у каждой раковины), стеллажом для хранения чистой столовой посуды. Вывешена инструкция для мытья столовой посуды с указанием порядка мытья посуды, названия моющего средства, его необходимого объема для выполнения всех производственных процессов мытья столовой посуды, притертая пробка, мерная емкость и термометр для воды в наличие.

Отделка данных производственных помещений выполнена кафелем- пол и стены, потолок покрыт водоэмульсионной краской.

Тем не менее, при проведении обследования в рамках плановой выездной проверки, обнаружено, что в производственных цехах (холодный цех, горячий цех) раковины для мытья рук оборудованы смесителями, конструкция которых не исключает повторного загрязнения рук. Отсутствует воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки в месте присоединения всех производственных ванн к канализационной сети.

Нарушают условия просушивания кухонной посуды ( просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах). Чистые баки хранятся на подтоварнике друг на друге.

Допускаются к использованию разделочные доски "СК" и "СР" с трещинами.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Допускается хранение уборочного инвентаря в производственном помещении- в овощном складе.

Кроме того, нет подводки горячей воды через смеситель у раковин для мытья рук в цехе сырой продукции, в цехе готовой продукции, в обеденном зале.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняют до конца реализации каждого продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в "Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

Вся готовая продукция, изготавливаемая на пищеблоке ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ", выдается учащимся только после снятия пробы с данной пищи. Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». От каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба, которая хранится в отдельном холодильнике «Суточная проба» в течении 48 часов. Была отобрана проба на содержание энергетической ценности и основных питательных веществ, которая соответствует требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний «Рацион» № 14837 от 31.10.2017 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.); экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 14837 от 31.10.2017 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № ga.ru.710069 от 28 июля 2015 года. При проведении обследования были отобраны пробы на соответствие действующих санитарных требований: по микробиологическому, паразитологическому и химическому контролю пищевой продукции, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями: исследована готовая продукция на микробиологические исследования, количественный химический анализ (овощи на содержание нитратов), искусственная С-витаминизации третьих и сладких блюд на содержание аскорбиновой кислоты, паразитологические исследования овощей, пробы соответствуют требованиям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 14542-14549 от 23.10.2017г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595; Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 14542-14549 от 23.10.2017г. Органа Инспекции АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года. На пищеблоке ведутся и своевременно заполняются "Журнал здоровья", "Журнал витаминизации третьих блюд", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Ведомость контроля за рационом питания".

Также в организации, осуществляющей обучение детей и подростков (на пищеблоке), обеспечены условия, по санитарно- бактериологическому контролю, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями: исследованы смывы с объектов внешней среды на санитарно- бактериологические исследования, пробы соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5254 от 20.10.2017г. выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595; Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 5254 от 20.10.2017г. по результатам лабораторных испытаний. Органа Инспекции АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

Предоставлено примерное 10-дневное меню на осенне – зимний период, весенне-летний период для воспитанников ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ". Примерное меню дифференцировано для двух возрастных групп: для детей в возрасте с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет. Примерное меню составлено на основании сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (Издательство: 000 «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия им. Акад. Е.А. Вагнера» 2-е издание, с дополнениями, г. Пермь 2001 г.). Вестника регионального образования №4-6 2006 Официальное справочно- информационное методическое издание Министерства общего и профессионального образования Свердловской области. Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под общей редакцией В.Т. Лапшиной Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации. Издательство «Хлебпродинформ» 2004 год.

При рассмотрении примерного 10-дневного меню для детей с 7 до 10 лет, с 11 до 18 лет установлено: на основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, составлено примерное меню на период не менее двух недель (10 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

При разработке примерного меню учтены: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном

учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи (в учреждении организовано пятиразовое питание). За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.). Интервалы между приемами пищи составляют 3,5-4 часа.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При круглосуточном пребывании детей распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: при организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, но средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в рационах 2-6-разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включают 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используют салат из огурцов, помидоров, свежей капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени, либо порционированные овощи (дополнительный гарнир). В полдник включены в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Также в отдельные дни, согласно примерного меню, на полдник выдаются творожные или крупяные запеканки и блюда. Согласно меню каждый день в полдник включены фрукты. Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно каждый день включены в качестве второго ужина, кисломолочные продукты. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания, в учреждении не используют пищевые продукты и не изготавливают блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используют только после термической обработки.

В ГКОУ СО "Верхнесинячихинская СКОШИ", в соответствии с лицензией №15277 от 17.02.2017 года, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области (серия 66 №002703) реализует начальное, среднее общее образование в виде очной формы обучения.

Учебные занятия начинаются с 09 ч.00мин., организованы в первую смену по 5-ти дневной учебной неделе. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов - не превышает 4 уроков и 1 день в неделю - 5 уроков за счет урока физической культуры;

- для обучающихся 2 - 4 классов - не более 5 уроков;

- для обучающихся 5 - 6 классов - не более 6 уроков;

- для обучающихся 7 - 9 классов - не более 7 уроков.

Общий объем нагрузки в течение дня не превышает:

- для обучающихся 1-х классов - 4 уроков и один раз в неделю 5 уроков за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 2 - 4 классов - 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 5 - 7 классов - не более 6 уроков (допускается до 7 уроков);
- для обучающихся 8 - 9 классов - не более 7 уроков (допускается не более 8 уроков).

Общий объем нагрузки в течение дня соответствует требованиям санитарных правил.

Учебный план определяет перечень учебных предметов, их распределение по годам обучения с учетом специфики обучения детей с нарушением интеллекта и максимально допустимой нагрузке часов. Содержание изучаемых предметов приспособлено к возможностям обучающихся с нарушением интеллекта.

В расписании уроков чередуются предметы естественно-математического и гуманитарного циклов с уроками пения, рисования, труда и физкультуры.

Уроки физической культуры в расписании стоят в числе последних уроков.

Продолжительность урока 40 минут. Обучение в 1-м и 2-м классах осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований: учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену; используется "ступенчатый" режим обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока в день по 40 минут каждый). Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обучающиеся имеют облегченный учебный день в четверг или пятницу. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут. После четвертого и пятого уроков две большие перемены по 20 минут. Факультативные, коррекционные занятия, занятия ЛФК проводятся во второй половине дня, после динамической паузы. Во время уроков в каждом классе проводится физкультурная минутка (в соответствии с пояснительной запиской к расписанию уроков). В начальных классах двойные уроки не проводятся.

Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся проводится по 3 учебных занятия физической культурой.

Руководством образовательного учреждения предоставлены личные медицинские книжки сотрудников в количестве 57 штук. Однако, в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного гепатита В 6 сотрудникам: Бушмакина Н.А., Зикратова М.А., Деречук С.В., Пятыгина Н.Н. (в предоставленной медицинской документации отсутствуют сведения о вакцинации); Запольских А.Е. (проведена двукратная вакцинация против гепатита В, последняя вакцинация 24.01.2003г.), Борисов С.П. (проведена двукратная вакцинация против гепатита В, последняя вакцинация 06.03.2013г.). Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют. В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок не организовано проведение профилактических прививок против дифтерии для 4 сотрудников: Постовалова Т.А. (последняя ревакцинация 17.10.2006г.), Блохина Е.Н. (18.06.2007г.), Дегтева Ю.С. (02.07.2007г.), Петров А.В. (20.03.2006г.). Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют. В рамках Национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям отсутствуют данные о проведении профилактических прививок против кори у 2 сотрудников: Меньшенина С.А., Зикратова М.А. Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют. В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита 11 сотрудникам: Меньшенина С.А. (последняя ревакцинация 23.02.2008г.), Немытова Н.Ю. (03.04.2014г.), Шмотьева О.Н. (08.04.2014г.), Деречук С.В. (01.04.2014г.), Маврина Г.Н. (16.01.2007г.), Окулова С.Ш. (03.03.2014г.), Устюгова Е.В. (07.03.2014г.); отсутствуют сведения о вакцинации у Чечулиной Г.Ю., Заякиной Т.Н., Задориной Н.А., Ивановой О.Н. Медицинские отводы или отказы о проведении прививок данным сотрудникам отсутствуют.

Кроме того, отсутствуют санитарно-гигиенические паспорта с общей и количественной характеристиками факторов производственной среды и трудового процесса на постоянные рабочие места женщин. В организации не осуществляется производственный контроль за соблюдением требований санитарных правил и проведением гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг содержит неполный перечень официально изданных санитарных правил, ТР ТС и других нормативных документов, а именно отсутствуют ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 025/2011 О безопасности мебельной продукции, ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и

испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний) предоставлен не в полном объеме, а именно отсутствует исследование дезинфицирующих средств, питьевой воды, песка на яйца/гельминты их кратность и проведение исследований.

**Выявлены нарушения нормативных документов**

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья Ф3 №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.5.	ст.19 п.1	Зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний проба № 14538 от 18.10.2017г." Вода из разводящей сети " не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 по показателю " Мутность", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 14538 от 25.10.2017г.выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 14538 от 25.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.
2.	СанПиН 2.2.0.555-96	1.12.	ст.25 п.1	Отсутствуют санитарно-гигиенические паспорта с общей и количественной характеристиками факторов производственной среды и трудового процесса на постоянные рабочие места женщин.
3.		1.14.	ст.25 п.1	В организации не осуществляется производственный контроль за соблюдением требований санитарных правил и проведением гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий.
4.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	3.3.1.	ст.24 п.1	В результате проведенных измерений установлено: Коэффициент пульсации не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, (кабинет 2го класса ; кабинет 1го класса ; кабинет 4го класса ) Освещенность общая не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, (кабинет 2го класса ; кабинет 1го класса ; кабинет 4го класса ; кабинет 9го класса ), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5152 от 23.10.2017г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 5152 от 23.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.
5.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	ст.17 п.1	В производственных цехах (холодный цех, горячий цех) раковины для мытья рук оборудованы смесителями, конструкция которых не исключает повторного загрязнения рук.
6.		3.8.	ст.22 п.1	Отсутствует воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки в месте присоединения всех производственных ванн к канализационной сети.
7.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.28.	ст.28 п.1	В кабинете СБО стена с трещиной, что не допускает проведение качественной уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
8.		5.2.	ст.28 п.1	В кабинете 7 класса вместо стульев используют скамейки.
9.		5.6.	ст.28 п.1	Не соблюдаются размеры проходов между рядами ( столы сдвинуты в ряд) кабинет 3 класса, кабинет 2 класса, кабинет 1 класса
10.		5.15.	ст.28 п.1 .	Учебные кабинеты начальных классов ( 1 класса,3 класса) не обеспечены наглядными таблицами "Правильно сиди при письме" в целях профилактики нарушения осанки и для проведения специальных уроков по воспитанию и формированию правильной рабочей позы у обучающихся в начальных классах.

11.		6.10.	ст.29 п.1	В спальне № 3, в коридоре на 2 этаже имеются окна, выполненные не из цельного стеклопакета ( на окнах трещины)
12.		7.2.9.	ст.28 п.1	Не своевременно происходит замена перегоревших ламп в учебных помещениях: кабинет класс №7 ( 1 лампа не горит), кабинет класса №2 ( 1 лампа не горит), кабинет СБО ( 1 лампа не горит).
13.	СанПиН 2.4.2.3286-15	3.14.	ст.28 п.1	Для защиты песка от загрязнений на песочнице отсутствует крышка или полимерная пленка или другие защитные приспособления . Отсутствуют документы на завозимый песок , подтверждающие соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Почва на игровых площадках не обследуется на наличие я/гельминтов.
14.		4.11.	ст.28 п.1	Отделка помещений, подбор учебной мебели (стулья, парты) и ее расстановка в учебных помещениях, использование учебных досок не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях и требованиям настоящих санитарных правил.
15.		4.26.	ст.24 п.1	Умывальные раковины установлены на высоте 0,9 м. от пола, что является нарушением настоящих санитарных правил ( умывальные раковины устанавливаются на высоте 0,5 м. от пола до борта раковины для обучающихся с ОВЗ начального общего образования и на высоте 0,7-0,8 м. от пола до борта раковины для обучающихся с ОВЗ основного общего и среднего общего образования).
16.		4.27.4.	ст.24 п.1	В спальнях для мальчиков установлено по 10 кроватей, тогда как количество мест в спальнях комнатах предусматривается не более четырех. Жилые комнаты(спальни) мальчиков не оборудованы прикроватными тумбочками, прикроватными ковриками.
17.		4.27.6.	ст.24 п.1	Недостаточно санитарно- технического оборудования (санитарные узлы в жилом корпусе оборудуются из расчета: унитазами - 2 на 15 девочек и 2 на 15 мальчиков, писсуарами - 1 на 15 мальчиков; кабиной гигиены девочек, оборудованной поддоном с гибким шлангом ( биде) и умывальной раковиной).
18.		4.28.	ст.24 п.1	Стены в спальне № 3, № 4, в туалете мальчиков имеют трещины. В спальне № 7 трещины на стенах и потолке.
19.		5.2.	ст.24 п.1	В результате проведенных измерений установлено: Температура воздуха не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.2.3286-15, в : кабинет 4го класса, кабинет 9го класса Относительная влажность воздуха не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.2.3286-15, в точках: кабинет 2го класса, кабинет 1го класса, кабинет 4го класса, кабинет 9го класса Скорость движения воздуха не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.2.3286-15, в точках: кабинет 2го класса , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5151 от 23.10.2017г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением № 5151 от 23.10.2017г., по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.
20.		6.7.	ст.28 п.1	Не подлежат своевременной замене перегоревшие лампы в жилых комнатах: спальне №4 (2 лампы не горят), в спальне №3 (2 лампы не горят).
21.		7.3.	ст.24 п.1	Нет подводки горячей воды через смеситель: в туалете сотрудников, в умывальных, в туалете на 2 этаже; на пищеблоке у раковин для мытья рук в цехе сырой продукции, в цехе

				готовой продукции, в обеденном зале.
22.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.3	ст.17 п.1	Нет подводки горячей воды через смеситель у раковин для мытья рук в цехе сырой продукции, в цехе готовой продукции, в обеденном зале.
23.		3.4	ст.17 п.1	При обеденном зале столовой у умывальных раковин не предусмотрены электрополотенца или одноразовые полотенца.
24.		3.6	ст.24 п.1	Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.
25.		4.12.	ст.17 п.1	Допускаются к использованию разделочные доски "СК" и "СР" с трещинами.
26.		5.8	ст.17 п.1	Нарушают условия просушивания кухонной посуды ( просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах). Чистые баки хранятся на подтоварнике друг на друге.
27.		5.22	ст.17 п.1	Допускается хранение уборочного инвентаря в производственном помещении- в овощном складе.
28.	СП 3.1.1.2341-08	12.2	ст.29 п.1	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного гепатита В 6 сотрудникам: Бушмакина Н.А., Зикратова М.А., Деречук С.В., Пятыгина Н.Н. (в предоставленной медицинской документации отсутствуют сведения о вакцинации); Запольских А.Е. (проведена двукратная вакцинация против гепатита В, последняя вакцинация 24.01.2003г.), Борисов С.П. (проведена двукратная вакцинация против гепатита В, последняя вакцинация 06.03.2013г.). Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют.
29.	СП 3.1.2.3109-13	8.1	Статья 35	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок не организовано проведение профилактических прививок против дифтерии для 4 сотрудников: Постовалова Т.А. (последняя ревакцинация 17.10.2006г.), Блохина Е.Н. (18.06.2007г.), Дегтева Ю.С. (02.07.2007г.), Петров А.В. (20.03.2006г.). Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют.
30.	СП 3.1.2952-11	6.2		В рамках Национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям отсутствуют данные о проведении профилактических прививок против кори у 2 сотрудников: Меньшенина С.А., Зикратова М.А. Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют.
31.	СП 3.1.3.2352-08	6.10.	Статья 35	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита 11 сотрудникам: Меньшенина С.А. (последняя ревакцинация 23.02.2008г.), Немытова Н.Ю. (03.04.2014г.), Шмотьева О.Н. (08.04.2014г.), Деречук С.В. (01.04.2014г.), Маврина Г.Н. (16.01.2007г.), Окулова С.Ш. (03.03.2014г.), Устюгова Е.В. (07.03.2014г.); отсутствуют сведения о вакцинации у Чечулиной Г.Ю., Заякиной Т.Н., Задориной Н.А., Ивановой О.Н. Медицинские отводы или отказы о проведении прививок данным сотрудникам отсутствуют.
32.	СанПиН 3.5.2.1376-03	3.3.	ст.24 п.1	При эксплуатации здания, не соблюдаются меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих, в том числе: - устройство и поддержание в исправности цементной (асфальтовой) стяжки пола (на пищеблоке в полах имеются трещины и щели, нарушена целостность плитки); - поддержание в исправном состоянии отмосток (отмостки у здания отсутствуют).
33.		5.2.	ст.29 п.1	Нарушена кратность контрольных обследований, которая составляет для не заселенных членистоногими школ - 2 раза в

				месяц.
34.	СП 3.5.3.3223-14	3.8.	ст.24 п.1	Не выполняются инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов, а именно: - проведение мероприятий по ликвидации нор грызунов, устранению трещин (отверстий) в фундаменте, полах, стенах (на пищеблоке в полах имеются трещины и щели, нарушена целостность плитки; фундамент здания имеет значительные разрушения, отверстия и щели; на наружной стене здания над окнами 2 этажа-трещины).
35.	СП 1.1.1058-01	3.1.	Статья 11	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг содержит неполный перечень официально изданных санитарных правил, ТР ТС и других нормативных документов, а именно отсутствуют ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 025/2011 О безопасности мебельной продукции, ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
36.		3.3.	ст.32 п.2	Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний) предоставлен не в полном объеме, а именно отсутствует исследование дезинфицирующих средств, питьевой воды, песка на я/гельминты их кратность и проведение исследований.

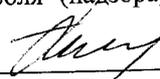
Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).

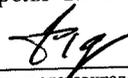
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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 ЮЛ, ИП, 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 ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы <sup>1</sup>

- Предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил № 01-02-01-30/ 3739 от 09.11.2017 г.
- Протоколы лабораторных испытаний, выданные Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 от 13 января 2014 г. действителен до 17 мая 2018 г.)
- Протоколы отбора проб
- Объяснения должностных лиц

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Алапаевск, Алапаевском,  
Артемовском и Режевском районах



Телегина Ирина Анатольевна

Специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе Алапаевск,  
Алапаевском, Артемовском и  
Режевском районах



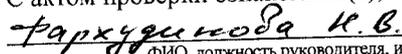
Скрипова Светлана Викторовна

должность

подпись

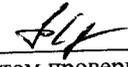
ФИО

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

  
Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

09.11.2017г.

  
подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575870

Владелец Бурухина Ольга Александровна

Действителен с 11.04.2022 по 11.04.2023