



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

г. Калач-на-Дону
(место составления акта)

28 " декабря 20 15 г.
(дата составления акта)
17 час. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 16-80**

«28» декабря 2015г. по адресу: Волгоградская область, Чернышковский район, х.
Тормосин

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического
лица, руководителя Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в от «23»
ноября 2015 г. № 16 - 80 А.В.Злепко.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность
руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего
распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена **плановая выездная проверка** в отношении: государственного
казенного образовательного учреждения «Тормосиновская школа-интернат для детей-
сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (ГКОУ «Тормосиновская школа-
интернат»

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, юридического лица,
фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество, индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«17» декабря 2015г. с 13 час. 30 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность – 3час.30 мин

«28» декабря 2015 г. с 15 час.00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность – 2 часа

Итого: 2 дня / 5 часов.30 мин.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Волгоградской области в Калачевском, Сурувикинском, Чернышковском, Клетском
районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлена: директор ГКОУ
«Тормосиновская школа-интернат» Клещина Людмила Васильевна 17.12.2015г. 13⁰⁰ час.**

(заполняется при проведении выездной проверки), (фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется),
подпись, дата, время)

с административным регламентом исполнения ФС по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению
проверок деятельности ЮЛ, ИП и граждан по выполнению требований санитарного
законодательства, законодательства РФ в области ЗПП, правил продажи отдельных видов
товаров регламентом ознакомлен директор ГКОУ «Тормосиновская школа-интернат»
Клещина Л.В.

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

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

Лицо (а), проводившее проверку: ведущий специалист - эксперт территориального отдела в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области Горкина Наталья Раифовна с привлечением эксперта филиала федерального учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах помощника санитарного врача по общей гигиене отдела по обеспечению санитарного надзора Красноженовой Татьяны Петровны, с привлечением аккредитованной лаборатории (свидетельство от 26.02.2010г. № 8-АК)

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

При проведении проверки присутствовали: директор ГКОУ «Тормосиновская школа-интернат» Клещина Людмила Васильевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

- В ходе проведения проверки установлено

Устав утверждён от 18.11.2015 года № 1684 в соответствии с постановлением Администрации Волгоградской области от 22.04.2005г № 201-п «О переименовании государственных образовательных учреждений, подведомственных комитету образования и науки Волгоградской области». Государственное казенное образовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей переименовано: государственное казенное общеобразовательное учреждение «Тормосиновская школа-интернат», является правопреемником государственное казенное образовательное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Тормосиновская школа-интернат».

По своей организационно-правовой форме образовательная организация является государственным казенным образовательным учреждением. Государственный статус-образовательной организации; тип образовательной организации – общеобразовательная организация. Место нахождения учреждения: юридический адрес – 404473 Волгоградская область Чернышковский район х. Тормосин; фактический адрес - 404473 Волгоградская область Чернышковский район х. Тормосин.

Учредителем учреждения является Волгоградская область. Функции и полномочия Учредителя осуществляются комитетом образования и науки Волгоградской области.

Учреждение ГКОУ «Тормосиновская школа-интернат» является юридическим лицом:

ОГРН – 1023405965087 от 13.11.2002г, поставлен на учет 27 декабря 1994 года; ИНН – 3433006375; КПП 343301001; ОКВЭД – 80.21.1 – основное общее образование; 85.31 - предоставление социальных услуг с обеспечением проживания.

Учреждение возглавляет директор, Клещина Людмила Васильевна, назначенный на должность председателем по образованию Администрации Волгоградской области, приказ № 01 от 06.01.1999 года.

Учреждение осуществляет образовательную деятельность в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности и свидетельства о государственной аккредитации.

Осуществляет свою деятельность в соответствии с предметом и целями деятельности путем выполнения работ, оказания услуг в сфере образования. Предметом деятельности является реализация общеобразовательных программ:

- начального общего образования;

- основного общего образования;

Основными задачами деятельности являются: обучение и воспитание. К основным видам деятельности относится осуществление образовательного процесса в соответствии с Управлениями общеобразовательных программ 2-х ступеней общего образования: I ступень – начальное общее образование, 1-4 классы; II ступень – основное общее образование, 5-9 классы.

ГКОУ «Тормосиновская школа-интернат» обладает:

- в постоянном (бессрочном) пользовании земельные участки для размещения ГКОУ «Тормосиновская школа-интернат» – 20551 м² местоположение - Волгоградская область Чернышковский район х. Тормосин на основании свидетельства «О государственной регистрации права» по постановлению администрации Чернышковского муниципального района Волгоградской области; земельный участок огражден, озеленены, санитарное состояние удовлетворительное.

На территории общеобразовательного учреждения выделены зоны:

- зона отдыха; физкультурная – спортивная зона представлена баскетбольной площадкой, беговой дорожкой и площадкой для игры в ручной мяч, имеет твердое покрытие;

- хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственное помещение столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора ТБО на территории хозяйственной зоны оборудована площадка, на которую установлены мусоросборники в количестве 2-х шт. Площадка оборудована водонепроницаемым покрытием, контейнеры имеют плотно закрывающиеся крышки. Въезды и входы на территорию, дорожки к площадке ТБО имеют твердое покрытие. Мусоросборники при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигон ТБО в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов с ООО «Эко-ТРАНС» № 1134 ПК Т от 17 августа 2015 года.

Территория содержится в чистоте; уборка территории проводят ежедневно. Весной ежегодно проводят декоративную обрезку кустарников, сухих веток. На территории в хозяйственной зоне размещены надворные туалеты. Надворные туалеты построены из кирпича на 4 очка с каждой стороны для девочек и мальчиков; в туалете установлены емкости для сбора бумаги; санитарное состояние удовлетворительное.

Территория имеет наружное искусственное освещение.

В своем составе имеет одноэтажный учебный корпус, общежитие, отдельно стоящее здание столовой, прачечной, баню, надворный туалет (3 места) раздельный для девочек и мальчиков.

Здание школы приспособленное, проектной мощностью на 60 чел; введено в эксплуатацию 1950 года. Фактическое количество учащихся – 33 чел. от 7 лет до 17 лет.

Имеется вывеска установленного образца – содержит наименование учреждения, место ее нахождения (адрес) и режим ее работы.

Режим дня и организация учебно-воспитательного процесса в организации для детей-сирот строится с учетом особенностей здоровья дифференцированно для детей школьного возраста.

Всего класс комплектов – 7, классов – 9, учебных классов – 7 из них: начальной школы – 3 классов, основной школы – 4 классов;

Для обучающихся I – 2 ступеней образования организован образовательный процесс по классно – кабинетной системе.

Организация образовательного процесса строится на основе учебного плана, разработанного самостоятельно с учетом базисного учебного плана образовательных учреждений РФ; примерных учебных планов общеобразовательных учреждений Волгоградской области и регламентируется расписанием занятий. Образовательные программы осваиваются в очной форме.

Учреждение работает в одну смену: начало занятий с 8³⁰ до 15⁰⁰

Образовательный процесс осуществляется по графику: 1 - 11 классы – пятидневной рабочей недели; Продолжительность урока составляет 40 минут; расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для приема пищи обучающихся: продолжительность малой перемены 10 минут, большой перемены 20 минут. Образовательный процесс проводится во время учебного года. Учебный год начинается с 1 сентября, продолжительность учебного года составляет в 1 классе – 33 недели, в последующих не менее – 34 недели, без учета итоговой аттестации. Продолжительность каникул в течение учебного года составляет не менее 30 календарных дней, летом не менее 8 календарных недель. Для обучающихся в 1 –х классах в течение года устанавливаются дополнительные недельные каникулы. Учебный год делится на четверти, полугодия.

Количество учащихся – 33 из них начальной школы – 18 учащихся; основной школы – 15 учащихся.

Наполняемость классов не превышает 25 человек.

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательного учреждения, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, в совокупности не превышает величину недельной образовательной нагрузки.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется в течение учебной недели.

Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

При составлении расписания уроков чередуется различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся I степени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередуется с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II степени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.

Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы проводятся на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках.

В начальных классах не проводятся сдвоенные уроки.

Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели, обучающиеся имеют облегченный учебный день в понедельник и пятницу.

Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся проводятся не менее 3 уроков физической культуры в неделю, предусмотренных в объеме максимально допустимой недельной нагрузки.

Занятия физической культуры предусматриваются в числе последних уроков.

Учебные помещения включают рабочую зону – столы для учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения наглядных пособий и оборудования, используемых в образовательном процессе.

Расстановка ученических столов двух рядовая, маркировка цветовая с нанесением на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде полос.

Классные доски изготовлены из материалов имеющую высокую адгезию с материалами используемые для письма, хорошо очищаются влажной губкой, имеют темно – зеленый цвет. Классные доски имеют лотки для задерживания меловой пыли, хранения мела, тряпки. Классные доски обеспечены местным освещением – софитами.

Отделка учебных классов: панели учебных классов покрашены краской светлых тонов, потолки побелены, без щелей, трещин, деформации, признаков поражений грибков. Отделка допускает проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы в учебных помещениях, рекреациях дощатое с линолеумным покрытием.

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано системой централизованного отопления. Отопление, печное, теплоноситель является вода; отопление осуществляется от собственной котельной на твердом топливе. Для контроля температурного режима учебные кабинеты оснащены бытовыми термометрами. Параметры микроклимата (температура, влажность) соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», что подтверждено протоколом инструментальных замеров № 30 от 17.12.2015г. выполненным аккредитованным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту».

Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреации во время уроков. Все учебные помещения имеют естественное и искусственное освещение. Свет просмы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами – жалюзи, шторы. Искусственное освещение обеспечено потолочными светильниками, предусмотренные лампами накаливания и люминесцентными. Чистка осветительной арматуры светильников осуществляется по мере загрязнения; своевременно заменяется перегоревшие лампы. Уровень искусственной освещенности соответствует требованиям СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», согласно протокола инструментальных замеров № 30 от 17.12.2015г. выполненным аккредитованным центром ФФБУЗ «ЦГ и Э в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области».

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано системами централизованного хозяйственно – питьевого водоснабжения и местной канализации. Водоснабжение от собственной артезианской скважины; вывоза ЖБО от 01.01.2015г с ООО «Коммунальщик».

Питьевой режим организован в соответствии с договором № 1812 от 01.08.2015г ООО «Структура живой воды» гор. Волгоград поставляет воду питьевую первой категории качества «Родник» (негазированная), расфасованная в емкости 19,2 литра, тара полимерная бутылки из поликарбоната для питьевой воды. Используются одноразовые стаканы. Представлены сертификаты соответствия на воду питьевую № РОСС RU.АЯ70.Н38725 срок действия с 23.04.2012 по 22.04.2015г; Санитарно-эпидемиологическое заключение № 63 СЦ. 03.013.Т.000369.04.07 от 20.04.2011г «Вода питьевая Родник»; сертификаты соответствия на посуду одноразового применения из полипропилена в ассортименте № РОСС RU.АЕ81.В07346 срок действия с 04.10.2010 по 03.10.2014г; сертификаты соответствия на тара полимерная: бутылки поликарбоната для питьевой воды № РОСС RU.АЯ16.70Н4767 срок действия с 07.04.2014 по 06.04.2017г

Медицинское обслуживание учащихся обеспечивается медицинскими работниками на основании договора № б/н 10 сентября 2015 года с ГБУЗ «Чернышковская ЦРБ». Медицинский работник занимается деятельностью: организация профилактических санитарно-противоэпидемических, лечебно-оздоровительных мероприятий, направленных на сохранение здоровье школьников. - медицинские осмотры детей при поступлении в организацию с целью выявления больных; систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, особенно за детьми с отклонениями в состоянии здоровья; работу по организации профилактических осмотров детей; распределение детей на медицинские группы для занятий физкультурой; информирование руководителей организаций, воспитателей, работника по физическому воспитанию и трудовому обучению о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; ежедневный амбулаторный прием с целью выявления заболевших детей, своевременную их изоляцию, оказание первичной медицинской помощи, транспортирование в медицинскую организацию; сообщение в территориальные медицинские организации о случаях инфекционных заболеваний среди детей; осуществление (контроль) реализации индивидуальных программ реабилитации детей-

инвалидов; систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории, соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом; организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий; медицинский контроль за организацией физического воспитания и трудового обучения, за состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья детей; проведение работы по формированию здорового образа жизни; контроль за организацией питания. С целью выявления педикулеза 4 раза в год, после каждой каникул и ежемесячно выборочно из 4-х 5-ти классов медицинский работник проводит осмотр детей. Осмотры волосистой части головы и одежды проводят с лупой и частым гребнем, после каждого осмотра гребень обдают кипятком или протирают 70 % р-ром спирта. При обнаружении чесотки и педикулеза, обучающихся на время проведения лечения отстраняют от посещений учреждения. Допуск к занятиям после завершения комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача. В классных журналах оформляется лист здоровья, в котором вносятся сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья.

Медицинская деятельность осуществляется на основании лицензии № ФС – 34 -01 – 000096-12 от 21.11.12г.

Медицинский пункт находится в отдельно стоящем одноэтажном здании. Общая площадь: 117,6 м².

Набор помещений:

- кабинет амбулаторного приема – 15,8 м²
- процедурно прививочной кабинет - 13,6 м²
- помещение для хранения уборочного инвентаря, бойлерная – 10,3 м²
- помещение для временного хранения отходов класса «Б» - 1,17 м²

Санузел – 4,8 м²

- кабинет дежурной медсестры – 13,53 м²
- кабинет врача – 18,8 м²

Изолятор :

- палата №1 – 14,9 м²
- палата №2 – 6,6 м²
- коридор 20,1 м²

Внутренняя отделка помещений: выполнена из материалов допускающих проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств:

медицинский пункт: потолок - влагостойкий гипсокартон, стены - панели ПВХ, пол – линолеум, на все отделочные материалы имеются сертификаты соответствия. В коридорах стены оштукатурены, выкрашены акриловой краской.

Медицинский пункт оснащен:

- медицинскими шкафами для инструментов и таблетированной формы медикаментов, холодильник для хранения бак. препаратов с маркированными полками, для контроля за температурным режимом холодильного оборудования холодильники оснащены термометрами, ежедневно, в журнале регистрации температурного режима, делается запись;
- медицинская кушетка – 2шт
- стол медсестры
- шкаф для хранения медицинской документации
- манипуляционные столы – 5шт
- контейнеры для обработки шприцев, игл
- термометры – 10шт
- биксы для хранения стерильного материала – 3шт
- облучатель бактерицидный переносной с лампами низкого давления ОБН-150

- весы напольные медицинские электронные ВМЭН-150
- ростомер медицинский РМ -2 «Диаконс» (с металлическим стульчиком),
- динамометр кистевой ДК-50
- коробка стерилизационная КСКФ -6 Ока-Медик
- спирометр нагрузочный
- плантограф в комплекте – 1шт.

На обследование и контроль технического состояния изделий медицинской техники заключен договор.

Иммунизация проводится в рамках национального календаря прививок, а также в соответствии с методическими указаниями МУ 3.3.2400-08 «Контроль за работой лечебно-профилактических организаций по вопросам иммунопрофилактики инфекционных болезней» на основании плана иммунизации воспитанников на 2015г. Ответственность за иммунопрофилактику несет, врач – педиатр.

Профилактические прививки осуществляют медицинские работники, обученные правилам организации и техники их проведения, а также приемам неотложной помощи в случае возникновения поствакцинальных осложнений, и имеющие документальное подтверждение прохождения обучения.

В течение года на базе ГБУЗ «Чернышковская ЦРБ» проводится постоянно действующий семинар по всем разделам иммунопрофилактики инфекционных болезней. По окончании семинара (1 раз в год) ответственный за прививочную работу проводит контроль знаний медицинского персонала с приемом зачета. Всех медицинских работников 1 раз в 5 лет обучают на курсах усовершенствования врачей и медицинских сестер на медицинских базах г. Волгограда.

Весь медицинский персонал, проводящий вакцинопрофилактику, имеет сертификаты специалиста.

Условия хранения и транспортирования МИБП на 4 уровне «холодовой цепи»: Получение МИБП осуществляется на базе ГБУЗ «Чернышковская ЦРБ». МИБП доставляется транспортом в термоконтейнерах. Для хранения МИБП выделено отдельное помещение с холодильным оборудованием. При поступлении МИБП медсестрой проводится сверка количества поставленной вакцины, сроки годности, целостность упаковок. Поступившая вакцина раскладывается в кабинете в холодильники, записывается в журнал поступления и расхода МИБП.

Виды холодильного оборудования	Необходимое количество	Имеется в наличии
Для хранения МИБП (холодильников)	1	1
Для транспортировки МИБП (термоконтейнеров)	1	1

Хранение МИБП осуществляется в холодильниках, оборудованных термометрами, при температуре 0 - +8 град. С. МИБП хранятся в промышленной упаковке и располагаются таким образом, чтобы к каждой упаковке был обеспечен доступ охлажденного воздуха, а препараты одного наименования хранятся по сериям, с учетом срока годности.

Контроль за температурным режимом хранения вакцин осуществляется 2 раза в день. Показания термометра заносятся должностным лицом в журнал регистрации температурного режима холодильника. Термометры размещены на верхней и нижней полках холодильника.

Факты аварийного или планового отключения холодильника фиксируются в журнале регистрации температурного режима холодильника.

Обработка холодильников проводится по графикам, плановое отключение холодильников фиксируется в журнале температурного режима в холодильниках.

Внутренняя отделка прививочного кабинета из материалов, позволяющих проведение обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Прививочный кабинет оснащен согласно МУ 3.3.2400-08 «Контроль за работой ЛПО по вопросам иммунопрофилактики инфекционных болезней»:

- холодильник для хранения МИБП с маркированными полками и двумя термометрами, хладоэлементами;
- медицинский шкаф для медикаментов и инструментария;
- медицинская кушетка;
- медицинские столы с маркировкой по видам прививок;
- рабочий стол для хранения документации, инструкций по применению всех МИБП, стула;
- раковины для мытья рук;
- сумки-холодильника с набором хладоэлементов;
- емкости - непрокальваемого контейнера с крышкой для дезинфекции отработанных шприцев и игл;
- контейнера с крышкой для дезинфекции отработанных тампонов, использованных вакцин;
- шприцев одноразовых;
- иглосъемников;
- салфетки, ножницы - 2, резинового жгута - 2, грелки - 2, почкообразных лотков - 4, лейкопластыря, полотенца, пеленки, простыни;
- запаса одноразовых резиновых медицинских перчаток;
- посиндромного перечня медикаментов для противошоковой терапии с инструкциями по применению (с указанием возрастных дозировок, способов введения).

В прививочном кабинете имеются инструкции действий медицинского персонала при возникновении аварийной ситуации и журнал регистрации аварийных ситуаций.

Прививочный кабинет оснащен ультрафиолетовыми облучателями с выключателями внутри кабинета. В каждом кабинете ведется журнал работы облучателя. Имеются инструкции по проведению текущих и генеральных уборок. Ведутся журналы генеральных уборок. В наличии графики проведения генеральных уборок.

Используются дезсредства: «Белизна».

Прививочный кабинет обеспечен жидким мылом и растворами антисептиков

Прививочный кабинет обеспечен уборочным инвентарем в полном объеме. Уборочный инвентарь промаркирован, используется строго согласно маркировке. Для хранения уборочного инвентаря выделены помещения.

Осуществление производственного лабораторного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима (смывы, стерильность, воздух, работа стерилизующей аппаратуры, содержание АДВ в рабочих растворах дезинфектантов в соответствии с действующими инструктивно-методическими документами в рамках ППК.

Контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды в прививочных кабинетах проводится 1 раз в 6 месяцев в соответствии с программой производственного контроля по договору 195/506 р. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту». В наличии документация для организации прививочной работы:

- Перепись детей по годам рождения;
- Списки детей, проживающих в организации и посещающих образовательную организацию;
- Картотека прививочных форм на детей;
- Журнал учета профилактических прививок по ф №064/у;
- Журнал поступления и расходования МИБП;
- Журнал контроля температурного режима работы холодильников для хранения вакцин;
- Журнал учета реакций на прививку и поствакцинальных осложнений.

При отборе воспитанников для иммунизации осуществляется:

- выявление лиц, нуждающихся в ней;
- наличие противопоказаний к проведению прививок и обоснованность медицинских отводов в соответствии с перечнем противопоказаний.

Привитость учащихся:

Возраст	Количество	п/туляремию привито/не привито	п/краснухи привито/не привито	п/гепатита «В» привито/не привито	п/дифтерии привито/не привито	п/столбняка привито/не привито	п/полиомиелита привито/не привито	п/корь привито/не привито	п/паротита привито/не привито	п/гриппа привито/не привито
7-8 лет	4	4	4	4	Все привиты по возрасту	Все привиты по возрасту	Все привиты по возрасту	Все привиты по возрасту	Все привиты по возрасту	4
8-9 лет	1	1	1	1						1
9-10 лет	3	3	3	3						3
10-11 лет	6	6	6	6						6
11-12 лет	2	2	2	2						2
12-13 лет	4	4	4	4						4
13-14 лет	1	1	1	1						1
14-15 лет	3	3	3	3						3
15-16 лет	3	3	3	3						3
16-17 лет	6	6	6	6						6
17-18 лет										
18-19 лет										

Сделали с марта 2015 года

Месяц	Туляремия	Грипп (получили 33 доз)	Дифтерия	Гепатит «А» (получили/не получили)	Корь и паротит (не делали)	Краснуха (не делали)
март			2			
Апрель			1			
Май						
Июнь			4			
Июль						
Август			2			
Сентябрь		9				
Октябрь		23				
Ноябрь		1				
декабрь	12		4			

ноябрь			1 чел.		
июль				20 чел.	
ноябрь					1 чел.

Перед проведением прививки врачом проводится медицинский осмотр с термометрией лиц, подлежащих иммунизации.

В медицинскую документацию заносят результаты осмотра, термометрии, и разрешение на введение конкретной вакцины, схему иммунизации, назначенной врачом, в медицинской документации оформляется информированное согласие, подписанное опекуном на проведение профилактической прививки.

Проведенные профилактические прививки заносят в индивидуальные учетные формы:

- Медицинская карта ребенка для образовательных организаций;
- Учетная форма профилактических прививок ф 63;
- Сертификат профилактических прививок.

Непосредственно после введения вакцины в течение 30 мин. за пациентом осуществляется медицинское наблюдение с целью своевременного выявления поствакцинальных реакций и осложнений и оказания экстренной медицинской помощи

Для проведения прививки БЦЖ выделен отдельный день. Проведение других профилактических прививок в этот день не проводится. Все профилактические прививки при парентеральном введении препаратов проводят стерильными одноразовыми шприцами и одноразовыми иглами.

Перед проведением профилактической прививки медсестра проверяет:

- наличие этикетки (на русском языке) на флаконе или ампуле;
- соответствует ли выбранная вакцина назначению врача;
- соответствует ли выбранный растворитель данной вакцине;
- не истек ли срок годности вакцины и/или растворителя;
- нет ли видимых признаков повреждения флакона или ампулы;
- нет ли видимых признаков загрязнения содержимого флакона или ампулы (наличие плавающих частиц, изменение окраски, мутности и т.п.);
- соответствует ли внешний вид вакцины (до и после восстановления) ее описанию, приведенному в инструкции
- для анатоксинов, вакцин: против гепатита В и других сорбированных вакцин или для растворителей - нет ли видимых признаков того, что вакцина (растворитель) подверглась замораживанию

Для временного хранения отходов класса Б имеется отдельное помещение.

Для сбора предварительно обеззараженных медицинских отходов, образующихся при иммунизации, применяют полимерные пластиковые пакеты разной цветовой маркировки однократного применения для сбора пластиковых частей шприцев и специальные герметичные непрокальваемые пластиковые емкости однократного применения для сбора игл.

Прививочный кабинет оснащен аптечкой «АНТИ-ВИЧ».

За 2014год и 2015год поствакцинальных осложнений не зарегистрировано.

Вакцина с истекшим сроком годности уничтожается в соответствии с действующими нормативными документами. Акты об уничтожении МИБП хранятся у ответственного за хранение МИБП.

Сбор, хранение, удаление медицинских отходов производится согласно с СанПиН 2.1.77.28.99. С ТО Роспотребнадзора в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах, согласована схема утилизации медотходов.

Ответственным назначен зам.директора по АХР.

Процедурный кабинет, кабинет приема оборудован бактерицидными лампами (ОБН – 150)

Ведется учетно-отчетная документация: журналы работы бактерицидных ламп, проведения генеральных уборок, учет температурного режима в холодильниках, учета лекарственного фонда, журнал учета инфекционных заболеваний, журнал осмотра на педикулез.

Санитарно-техническое состояние медпункта: удовлетворительное.

Помещение для занятий физической культурой площадью – 159,7 м² высотой – 3,45 м. Спортивный зал оборудован спортивной. Раздевальные для мальчиков и девочек; душевые, туалеты отсутствуют по архитектурно - планировочным решениям. Отделка помещения: панели окрашены, потолок побелен, полы в спортзале деревянные, окрашены. Освещение естественное и искусственное представленное лампами накаливания, оборудованы защитной арматурой. На окнах и отопительных приборах защитное ограждение, закреплено. Уроки физкультуры проводятся в аэрируемом спортивном зале, во время занятий в зале открываются двери (запасной выход). Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами, спортивный инвентарь, размещенный в зале протирается влажной ветошью, металлические части сухой ветошью в конце каждой учебной смены; спортивные маты ежедневно обрабатываются мыльно-содовым раствором (имеются смочки для обработки и ветоши). Хранение спортивного инвентаря упорядоченно. Спортивный зал оснащен аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Мастерская для трудового обучения имеет площадь 91,2 м² из расчета 6,0 м² на 1 рабочее место. Размещение в мастерских оборудования осуществляется с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы.

Столярная мастерская оборудована верстаками, расставленными в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене так, чтоб свет падает слева. Расстояние между верстаками не менее 0,8 м в переднее - заднем направлении.

В слесарной мастерской левостороннее освещение с перпендикулярным расположением верстаков к светонесущей стене. Расстояние между рядами одноместных верстаков не менее 1,0 м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м между их осями. Слесарные верстаки оснащены предохранительной сеткой высотой 0,65 - 0,7 м.

Сверлильные, точильные и другие станки установлены на специальном фундаменте и оборудованы предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.

Столярные и слесарные верстаки соответствуют росту обучающихся и оснащены подставками для ног.

Размеры инструментов, используемые для столярных и слесарных работ, соответствуют возрасту и росту обучающихся.

Слесарная и столярная мастерская и кабинет обслуживающего труда оборудованы умывальными раковинами с подводкой холодной воды, полотенцами. Мастерские трудового обучения оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.

Актный зал по архитектурно – планировочному решению здания не предусмотрен, для мероприятий используется рекреация.

Библиотека используется в качестве справочно – информационный центр; читальных мест нет.

Класс информатики располагается в здании школы. Помещение для занятий оборудовано одноместными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ. В кабинете установлено 5 для учащихся ПЭВМ и один для преподавателя на специальных столах. Конструкция рабочего стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования с учетом его количества и конструктивных особенностей, характера выполняемой работы. Конструкция рабочего стула (кресла) обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ позволяет изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Рабочий стул (кресло) подъемно-поворотный, регулируемый по высоте и углам наклона сиденья и спинки, легко осуществляемой и имеет надежную фиксацию. Поверхность сиденья, спинки и других элементов стула

(кресла) полумягкая, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений. Рабочее место пользователя ПЭВМ оборудовано подставкой для ног; поверхность подставки рифленая. Помещение для эксплуатации ПЭВМ имеет естественное и искусственное освещение. Окопные проемы оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи. Внутренней отделки интерьера помещений, где расположены ПЭВМ, использованы соответствующие материалы. Помещение, где размещаются рабочие места с ПЭВМ, оборудованы защитным заземлением в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации. Помещение, оборудованное ПЭВМ, проводится ежедневная влажная уборка и систематическое проветривание после каждого часа работы на ПЭВМ. Установлена Сплит система. Рабочие столы размещены таким образом, что видеодисплейные терминалы ориентированы боковой стороной к световым проемам, естественный свет падает преимущественно слева. Искусственное освещение в помещении для эксплуатации ПЭВМ осуществляется системой общего равномерного освещения. При размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между рабочими столами с видеомониторами (в направлении тыла поверхности одного видеомонитора и экрана другого видеомонитора), не менее 2,0 м, а расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м. Уровни электромагнитных полей (напряженность электрического поля, плотность магнитного потока) на рабочих местах пользователей ПЭВМ не превышают допустимые значения, что соответствует требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы», что подтверждено протоколом инструментальных замеров № 30 от 17.12.2015г. выполненным аккредитованным центром ФФБУЗ «ЦГ и Э в Калачевском, Суворовкинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области».

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалеты, вестибюли, рекреации, столовая убираются после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания уроков каждой смены. Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства разрешенные к применению («Санита», «Санфор», «Белизна – 3», «Санитарный», «Пальмира», «Хлорамин»); дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед применением. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в упаковке производителя в соответствии с инструкцией и в местах не доступных для обучающихся. 1 раз в месяц во всех помещениях учреждения проводится генеральная уборка техническим персоналом без привлечения обучающихся с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за определенным помещением, используется по назначению и хранится в специально отведенном месте; уборочный инвентарь для туалетов имеет сигнальную маркировку (красного цвета) и хранится отдельно от всех остальных. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с моющими средствами, ополаскивается и просушивается.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация силами специализированной организации по договору № 126 от 01 июля 2015 года с МУП «Жилкомхоз Суворовкинский». С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития 1 раз в 5-10 дней надворный туалет обрабатывают по договору.

Согласно представленного штатного расписания количество работающих – 69 чел, из них: педагогического состава – 21чел, технического персонала –11 чел, работников пищеблока – 4 чел, сторожей – 2 чел, водитель – 2 чел, АХЧ – 29 чел. Все работники общеобразовательного учреждения прошли предварительный и периодический медицинский осмотр; привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник учреждения имеет личную медицинскую

книжку установленного образца. Педагогические работники общеобразовательного учреждения прошли профессиональную подготовку и аттестацию. На проведение медицинского осмотра сотрудников общеобразовательного учреждения заключен договор № 1126 от 22.10.2015г. ООО Научно - производственное объединение «Волгоградский центр профилактики болезней ЮГМЕД».

Организация питания:

Для учащихся организовано питание в столовой, работающей на сырье.

В своем составе столовая имеет следующий набор помещений:

Обеденный зал, горячий цех, мясо - рыбный цех, овощной цех, моечная столовой посуды, продсклад для сухих продуктов, санузел для персонала (туалет, душевая), гардероб для персонала, загрузочная, кабинет заведующей столовой.

Обеденный зал на 76 посадочных места.

Питание воспитанников пятиразовое. Ассортимент основных продуктов, используемых в питании и примерное 14-дневное меню, согласованы с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора. «С» - витаминизация 3-х блюд проводится круглогодично, с отметкой в журнале «С» витаминизации.

Организация общественного питания образовательного учреждения юридическим лицом осуществляется приготовлением блюд и обеспечением пяти разовым питанием обучающихся.

Столовая работает на сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с меню.

Объемно-планировочные размещения по набору помещений позволяют осуществлять приготовление безопасной, исключаясь встречные потоки сырья, сырой и готовой продукции; использованной и чистой посуды.

При строительстве в образовательном учреждении предусмотрены:

- складские помещения для пищевых продуктов, производственные и административно-бытовые помещения;

- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. Источник водоснабжения действующих предприятий, горячего водоснабжения с разводкой по системе отвечают требованиям. Для обеспечения горячим водоснабжением помещение столовой установлен электрический титан (бойлер) объемом на 100 литров. Производственный цех (горячий цех, моечная) оборудовано раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Качество воды в системе водоснабжения организации отвечает гигиеническим требованиям (по микробиологическим и санитарно-химическим показателям), СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества», предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, что подтверждено протоколом лабораторного исследования № 10202 от 22.12.2015г, выполненным аккредитованным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту».

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему – влагонепроницаемый септик с последующей откачкой по договору с ООО «Коммунальщик» № 19 Ж от 01 января 2015 года.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Освещение естественное и искусственное (лампы накаливания заключены в плафоны, над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами не располагаются).

При обеденном зале столовой установлен умывальники. Рядом с умывальником предусмотрена установка электрополотенцев.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Организация обеспечено достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовое общеобразовательного учреждения обеспечено достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Имеется 4 комплекта столовой посуды. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных в установленном порядке.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Все установленное в производственных помещениях технологическое (весы для взвешивания готовой и сырой продукции; разделочный инвентарь) и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусмотрено и используется раздельное технологическое оборудование.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым участком и имеет специальную маркировку. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "фрукты, овощи" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "ПФ" – полуфабрикаты, "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "Х" - хлеб и т.п.;

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СО", "ВО", "Г", "З", "Х"; Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится раздельно.

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "ВО", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами.

Санитарное состояние и содержание производственного помещения соответствует требованиям. Производственное помещение организации общественного питания содержится в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеет маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах с соблюдением следующего порядка:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; ополаскивают горячей проточной с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде, прокаливание в духовом шкафу в течение 10 минут проводится.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливания в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Для хранения хлеба используется холодильная полка; крошки сметаются специальными щетками и 1 раза в неделю тщательно протирается с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

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

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок не менее 25 метров.

Обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное место. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Ежедневно перед началом работы работником школы, мед работник проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион

питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей. На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерного меню на период 14 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню, разработанное юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, согласовано руководителям образовательного учреждения (директором), территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области) согласовано. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2 - 3 дня.

Ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный, ржаной хлеб (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, творог, кисломолочные продукты 1 раз в 2 - 3 дня, включены в рацион питания, согласно представленным договорам на поставку продуктов в спецификацию поставки продуктов включены рыба, яйца, творог, кисломолочные продукты.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой. Один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением условий и

сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, поставщиков, по договорам с ООО «Мясной Двор», ООО «Регион Центр», ИП Воронков А.А.; ИП Голубева Е.А.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для начальных классов и с использованием линий раздачи старших классов.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: работника пищеблока, мед. работника и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет представителем администрации образовательного учреждения.

Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Регистрация в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой проводится.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений выполняются следующих мероприятий: в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук в производственном участке установлена умывальная раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды со смесителями, оборудовано устройство для размещения мыла, полотенца. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

Организована стирка специальной санитарной одежды для персонала, в собственной прачечной по графику.

В гардеробной личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проведены в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Количество работающих на пищеблоке – 5 чел.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Представителем юридического лица (директором), деятельность которого связана с организацией и обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечено:

- организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Воспитанники проживают в общежитии. Набор помещений воспитательных групп включает: жилые комнаты (спальни); помещение для отдыха и игр (гостиная); помещение для занятий (подготовки уроков); помещение для приема и приготовления пищи; санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы, душевая или ванная комната); комнату воспитателя; раздевальную (прихожую).

Для детей школьного возраста жилые комнаты (спальни) предусмотрены отдельными для девочек и мальчиков. Проживание в одной жилой комнате (спальне) 4 детей.

Количество санитарных узлов и душевых составляет на одну воспитательную группу.

Жилые комнаты (спальни) оборудованы стационарными кроватями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками. Допускается устанавливать столы и стулья. Шкафы для хранения личных вещей могут устанавливаться в других помещениях воспитательной группы.

Помещение для отдыха и игр (гостиная) оборудуется шкафами, тумбами, стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, издательской продукции, столами и стульями, мягкой мебелью (диваны, кресла) и другим оборудованием.

Мягкая мебель (диваны, кресла) имеет поверхность, устойчивую к влажной обработке или покрыта специальными сменными чехлами, позволяющими проводить их стирку.

В организациях для детей-сирот используются мебель и игрушки, безвредные для здоровья детей и имеющие документы, подтверждающие безопасность.

Помещение для занятий (подготовки уроков) оборудованы канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

Санитарные узлы оборудованы унитазами и умывальными раковинами. Рядом с умывальной раковиной оборудованы вешалки для использования индивидуальных полотенец. Мыло, туалетная бумага и полотенца в наличии постоянно.

Душевые (ванн) комнаты оборудованы душевыми поддонами (ваннами) с душевой сеткой на гибком шланге. Каждый ребенок обеспечен индивидуальной мочалкой.

В санитарно-бытовых помещениях установлены бытовые автомат стиральные машины.

Раздевальное помещение (прихожая) оборудовано шкафами для отдельного хранения одежды и обуви.

В каждой воспитательной группе обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей. Для этих целей оборудовано специально выделенное место.

Внутренняя отделка: стены, потолок, полы из материалов позволяющих проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Спальными принадлежностями дети обеспечены в достаточном количестве, по 3 комплекта на каждого ребенка. Постельное белье промаркировано в соответствии со списочным составом детей. Смена постельного белья осуществляется – один раз в неделю

и по мере загрязнения.

В организации для детей-сирот оборудовано помещение прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей.

Прачечная располагается в отдельно стоящем здании, на территории школы – интерната.

Планировка прачечной **не предусматривает последовательность** (поточность) технологического процесса – после сушки белья, белье заносят в гладильный цех через постирочный цех.

Для отделки, облицовки и окраски помещений прачечной использованы материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается пересечение потоков чистого и грязного белья.

Прачечные должны иметь два отделения, четко изолированные друг от друга: чистое совмещенное со складом и грязное.

Состоит из 5 помещений, предназначенных для приема, сортировки грязного белья и стирки, для глажки, починки и выдачи чистого белья.

Помещение приемки белья должно состоять из следующих отделений:

- приема белья;

- сортировки и временного хранения грязного белья.

Полы и стены помещений на всю высоту выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств.

Стиральные цеха имеет гидроизоляцию полов и стен. Полы и стены помещений на всю высоту выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность полов гладкая, с уклоном в сторону трапов.

В сушильно-гладильных цехах полы и стены помещений на всю высоту выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств.

Транспортировка грязного, чистого белья производится в мешках с маркировкой «Ч.Б», «Г.Б»

Поточность при приеме грязного и выдаче чистого белья соблюдена.

Чистое постельное белье хранится на стеллажах.

Постирочное отделение оборудовано стиральной машиной активаторного типа, 3 машинки – автомат, ваннами для замачивания, полоскания белья с подводом горячей и холодной проточной воды через смеситель, центрифугой.

Отделение для глажки и хранения белья оборудовано утюгами, гладильными досками,

Сушка белья на территории бельевой площадке, **площадка не оборудована твердым** покрытием и навесом, не огорожено с трех сторон. В сырую погоду просушивание белья осуществляется в отдельном оборудованном помещении.

Внутренняя отделка в помещениях прачечной выполнена из материалов позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещении для глажки и хранения белья стены на высоту 1,6 м окрашены масляной краской, остальная часть стен и потолок окрашены водоземлюсионной краской, пол покрыт метлахской плиткой. В постирочном отделении стены на всю высоту 3,20 м² облицованы глазурованной плиткой, потолок – водоземлюсионной побелкой, пол облицован метлахской плиткой.

Прачечная оборудована приточно-вытяжной вентиляцией.

Стиральными средствами обеспечены с учетом запаса.

Из дезинфицирующих средств используется «Белизна – 3». Для дезинфицирующих средств разных концентраций используются разные емкости под крышками, с маркировкой указывающей на соответствующую концентрацию.

Баня располагается в отдельно стоящем здании, на территории. Внутренняя планировка основных помещений соответствует гигиеническому принципу поточности, предусматривающему возможность последовательного продвижения детей по схеме:

гардероб, раздевальная, мыльная. Здание бани оборудовано системами горячего и холодного водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции. Для достижения оптимальных параметров микроклимата допускается устройство систем кондиционирования. Система водоснабжения бани обеспечено бесперебойную подачу холодной и горячей воды, соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и горячего водоснабжения. Для отделки помещений бани использованы материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств. Раздевальная обеспечена отдельными сидениями и вешалками для одежды каждого посетителя. Мыльная оборудована скамьями, изготовленными из материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств. Мыльная оборудована водоразборными кранами и душевыми со смесителями из расчета один кран и одна душевая не более чем на 8 человек. В мыльной предусмотрен отдельный кран с подводкой горячей и холодной воды для мытья стен, оборудования и полов. Тазы, предназначенные для мытья, выполнены из материалов, устойчивых к коррозии и обработке дезинфицирующими средствами. Количество тазов принимается из расчета не менее двух тазов на одно помывочное место. Тазы, предназначенные для мытья ног, имеют маркировку "Для ног". Комната обслуживающего персонала оборудовано индивидуальными шкафчиками для раздельного хранения личной одежды и спецодежды работников бани. Для хранения чистого и использованного белья выделены раздельные помещения. Бельевая для хранения чистого белья оборудована стеллажами на высоте не менее 30 см от пола, имеющими покрытие, допускающее проведение влажной уборки и дезинфекции. Бельевая для хранения использованного белья оборудована стеллажами на высоте не менее 30 см от пола, имеющими покрытие, допускающее проведение влажной уборки и дезинфекции. В раздевальных и мыльных для сбора использованного белья, банных принадлежностей установлены емкости с крышками. Баня обеспечена уборочным инвентарем, который промаркирован и использоваться в соответствии с маркировкой в зависимости от назначения помещений (входная группа помещений, мыльно-парильное отделение, раздевальная), храниться в специально отдельном шкафу. В помещении бани проводится текущая уборка: мытье полов, скамей в раздевальных, а также мытье пола, скамей из шланга в помещениях мыльных. В конце рабочего дня в отсутствие детей в бане производится уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств. Один раз в неделю выделяется день для проведения генеральной уборки. Во время проведения генеральной уборки поверхности полов, стен во всех помещениях, а также скамьи в раздевальных, мыльных моются с применением дезинфицирующих средств. Устранение текущих дефектов отделки (ликвидация протечек на стенах и потолках, трещин, щелей и другое) осуществляется во время проведения генеральной уборки. Дератизация и дезинсекция проводятся не реже одного раза в месяц. Отходы, образующиеся в результате деятельности бань, подлежат сбору и удалению.

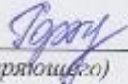
выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) - директором государственного казенного образовательного учреждения «Тормосиновская школа-интернат», Клещина Людмила Васильевна - СанПиН 2.1.2.2646-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных": планировка прачечной не предусматривает последовательность (поточность) технологического процесса – после сушки белья, белье заносят в гладильный цех через постирочный цех. Сушка белья на территории бельевой площадке, площадка не оборудована твердым покрытием и навесом, не огорожено с трех сторон.


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

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

нарушений не выявлено: 1. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»; 2. Федеральный закон от 30.03.1993г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; 3. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; 4. СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; 5. Федеральный закон от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», 6. Федеральный закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»; 7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011г. № 797; 8. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»; 9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»; 10. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»; 11. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»; 12. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»; 13. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»; 14. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»; 15. СанПиН 2.1.2.3150-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы бань и саун". 16. СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; 17. СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки): 28.12.2015г.


(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):

