Отметка о размещении сведений об обязательном профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 55230041000108325583

Дата «02» ноября 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

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 Омской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области в Тарском районе

Советская ул., д. 100, г. Тара, Омская область, 646530

Тел. (381-71) 2-44-85 Факс (381-71) 2-44-85 Email: tara@55.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«15» ноября 2023г., 12 час. 30 мин.

(дата и время составления акта)

646536 Омская область Тарский район г. Тара ул. Транспортная, д.22

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 1621/ПВ

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении:

Казенное общеобразовательного учреждения Омской области «Тарская адаптивная школа-интернат»

ИНН 5535005543, ОГРН 1025502013140

школа, высокий риск

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):
646536 Омская область Тарский район г. Тара ул. Транспортная, д.22

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки
с «15» ноября 2023г. 09 час. 30 мин
по «15» ноября 2023г. 12 час. 30 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании:_____

с «__»_____ _____г.

по «__»_____ _____г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования_

_

с «__»_____ _____г.

по «__»_____ _____г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Пушкаревой Ольгой Михайловной, ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: не привлекались

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации):_____не привлекались_____

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Носкова Ольга Валерьевна, и.о директора КОУ «Тарская адаптивная школа-интернат»

_____

(ФИО, должность)

_____

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	нет
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	нет
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

2)_____ _____

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: осмотр

с «15» ноября 2023г. 09 час. 30 мин.
по «15» ноября 2023г. 12 час. 30 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10.При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:_

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Казенное общеобразовательное учреждение Омской области «Тарская адаптивная школа-интернат» согласно Уставу является юридическим лицом, ИНН 5535005543, ОГРН 1025502013140. Учредителем является Министерство образования Омской области. Учреждение согласно Уставу и бессрочной лицензии (№447-п от 10.11.2015г.) осуществляет образовательную деятельность по реализации общеобразовательных программ начального общего образования, дошкольного образования и дополнительного образования детей и взрослых. По режиму 5-ти дневная учебная неделя для 1-8 классов, обучение в одну смену и 6-ти дневная учебная неделя для 9 классов, обучение проводится в одну смену, круглосуточное для проживающих детей интерната.

Имеются утвержденные руководителем режим и сетка ведения непосредственно образовательной деятельности в классах. В ходе проверки нарушений санитарных правил в режиме дня, режиме образовательной деятельности, объемах учебных нагрузок не выявлено.

Школа размещена на обособленном земельном участке площадью 6,4 га. Площадь озеленения участка составляет более 4,0 га.

На земельном участке предусмотрены следующие зоны: физкультурно-спортивная, учебно-опытная, хозяйственная, отдыха.

Хозяйственная зона размещена со стороны входа в производственные помещения, имеет самостоятельный въезд на улицу. Все подъезды и подходы к учебному зданию в пределах участка, территория хозяйственного двора имеют асфальтированное покрытие. Участок имеет ограждение в полном объеме, высотой 1 м и полосу зеленых насаждений. В вечернее время территория земельного участка обеспечена искусственным освещением. Территория от мусора очищена, трава скошена. Хозяйственная площадка оборудована мусоросборником, который установлен на бетонной плите. Вывоз отходов осуществляется по договору №РГ0043496 от 08.02.2023г. с ООО «Магнит».

Спортивная зона оборудована волейбольной и баскетбольной площадками, футбольным полем с травяным покрытием.

Площадка для игр и отдыха расположена вблизи выхода из здания, оборудована площадкой для подвижных игр, скамейками. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий.

На участке размещены: двухэтажное железобетонное здание учебного корпуса соединенного теплым переходом со спальным корпусом (1981 г. постройки), одноэтажные кирпичные здания хозяйственного корпуса (1980г. постройки), котельная, гараж (1987 г. постройки).

Частичный ремонт систем отопления, канализации и водопровода проводится ежегодно. Аварийных ситуаций за истекший период 2023 г. не зарегистрировано.

Водоснабжение (холодное) зданий осуществляется от коммунального водопровода.

Канализование централизованное, в городской коллектор.

Водоснабжение (горячее) централизованное, от котельной МУП «Тарское ПОКХ».
Отопление от автономной котельной МУП «Тарское ПОКХ», расположенной на территории школы, с отдельным входом. Работает на твердом топливе. Вид теплоносителей – вода. Нагревательные приборы – металлические регистры, окрашенные масляной краской.

Система горячего водоснабжения представлена местным разогревом. На пищеблоке установлены: в варочном зале 1 электроводонагреватель на 100л., перед входом в столовую установлен 1 электроводонагреватель на 10л.

Организация питьевого режима. Для питья детям используется кипячённая питьевая вода и стеклянные стаканы, которые хранятся на подносах в столовой.

В казенном общеобразовательном учреждении Омской области «Тарская адаптивная школа-интернат» обучается 150 учащийся (их них – 25 обучается на дому). Учащихся 1-4 классов – 44 чел. проживает в интернате- 33 чел. На подвозе нет.

Учебные помещения. Для проведения занятий в школе имеется: всего - 17 кабинетов общей площадью 266,0 м^2, (площадь от 21,6 до 32,5 м^2). Для начальных классов – 3 кабинета, 14 кабинетов для среднего звена, 1 столярная мастерская, 1 швейно-вязальная мастерская, 1 мастерская аграрного растениводства,1 -рабочая по комплексному обслуживания зданий и спортивный зал.

Освещение естественное, искусственное. В качестве источников общего искусственного освещения учебных помещений приняты светильники с люминесцентными лампами, остальных – лампами накаливания.

Направление светового потока при расстановке ученической мебели: естественное освещение боковое левостороннее.

В каждом кабинете имеются 2-х – местные столы (парты) и стулья по количеству учащихся, установленные в 2 ряда, стол учителя, шкафы для пособий, классная доска.

Учебно-производственные мастерские: в состав входят: столярно-слесарная мастерская, швейная мастерская.

Столярно - слесарная мастерская площадью 168,5 м^2 оборудована 14 столярными верстаками, расставленными в 2 ряда под углом 45^0 к оконным проемам, с учетом левостороннего естественного освещения. Станки (2 токарных по дереву, 1 заточной, 1 сверлильный, 1 наждачный).

Швейная мастерская оборудована 6 бытовыми и 3 производственными швейными машинами, 1 вязальной и 1 вышивальной машинками, гладильной доской, оверлогом, утюгами, столом закроечным. В мастерских установлены умывальные раковины. Для оказания первой медицинской помощи укомплектована аптечка. Специальной одежды достаточно, хранение упорядочено. Из средств индивидуальной защиты имеются защитные очки, экраны.

Спортивный зал площадью 157,8 м^2. Приборы отопительной системы оборудованы съемными деревянными решетками; оконные проемы заграждены защитной сеткой, светильники - металлической решеткой.

Пищеблок работает на сырье.

Набор помещений, их санитарно – техническое состояние, наличие технологического оборудования:

- горячий цех (площадью 31,6 м^2); моечная столовой и кухонной посуды, (площадью 22,1 м^2); овощной цех (площадью 6,3 м^2); мясо-рыбный цех (площадью 6,9 м^2); складское помещение, площадью 16,1 м^2.

Поточность технологического процесса соблюдается. Технологическое оборудование: 2 эл\плиты (на 6 комфорок) , жарочно – кондитерский шкаф, электротитан, 2 электромясорубки, машина протирочно-резательная (марки МПР -350М), мармит. Холодильное оборудование: 4 морозильные камеры, 4 бытовых холодильника. Всё оборудование в рабочем состоянии. Кухонной посуды, разделочного инвентаря, производственных столов достаточно. Для мытья посуды 5 моечных ванны, оборудованных подводкой холодной и горячей воды и канализации. Мытье кухонной посуды осуществляется раздельно от столовой посуды.

Санитарно – техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное: видимых дефектов отделки интерьера не обнаружено. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится упорядочено на стеллажах.

Соблюдение поточности технологического процесса: расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса, исключающая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Обеспеченность кухонной и столовой посудой, их состояние, наличие резервных комплектов, условий для мытья посуды: весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют четкую маркировку, имеется резервный комплект столовой посуды и столовых приборов. Разделочные доски для готовой и сырой продукции из твердых пород дерева, условия для мытья посуды имеются.

Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами: моющие средства (сода кальцинированная) и дезинфицирующие средства («Део Хлор Люкс», «ДП2Т»). Необходимая сопроводительная документация представлена, дезинфицирующие средства применяется в соответствии с методическими указаниями. Дезинфекционные растворы готовятся в соответствии с МУ.

Наличие спец. одежды для персонала, ее достаточность и условия хранения: для персонала имеется 3 комплекта спец. одежды (3 халата, 3 шапочки, 3 фартука), которая хранится в шкафу в бытовой комнате отдельно от верхней одежды и личных вещей.

В обеденным залом установлено 3 умывальных раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, оснащённые 3 электрополотенцем, бумажными полотенцами, мылом.

Общая площадь пищеблок 115, 9 м. кв., из них - обеденного зала 66,1 м. кв. В обеденном зале установлены столы и стулья, на 50 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место- 1,3 м.кв. максимальное количество одномоментно питающихся детей – не более 40, продолжительность перемен для питания детей – 20 минут. Питание организовано в потоки (завтрак в 07:30 для проживающих детей интерната, 1-5 классы (завтрак) - после 1-го урока; 6-9 классы (завтрак) - после 2-го урока; после 3-го урока второй завтрак; 1-5классы (обед) - после 4-го урока; 6-9 класс (обед) -после 5-го урока; у проживающих полдник и ужин.

Оценка меню:

Цикличное 10-ти дневное меню разработано и утверждено директором школы.

- наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему- имеются, соответствие фактического меню согласованному- соответствует.
- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами- имеется.
- использование в меню премиксов – не используются.
- проведение искусственной С-витаминизации - проводится.

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд - соответствуют.

- результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин)- соответствуют.
Соблюдение принципов здорового питания:
- наличие кондитерских и выпечных изделий, овощей и фруктов - имеется.
- наличие запрещенных блюд и продуктов – не установлено.
В питании школьников используется йодированная соль.
Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:
- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации (договор)- продукты питания поступают на пищеблок в соответствии с контрактом с поставщиком (ООО ТЛК «Геркулес», ООО «ЮКОМИЛК») ежедневно, отклонений нет.
- визуальный контроль качества маркировки, сопроводительных документов, соблюдений условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - имеются маркировки и документы, подтверждающие качество продуктов питания, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов питания. Соблюдается контроль поступающего сырья.
- контроль ведения бракеражного сырья - ведется регулярно (предоставлены журналы).
Приготовление блюд:
- контроль соблюдения принципов поточности - соответствует.
- контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд - оборудование в исправном состоянии, инвентарь промаркирован в исправном состоянии без повреждений .
- контроль соблюдения режима обработки яиц –соответствует
- контроль за обработкой овощей и фруктов - соответствует.
- санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - санитарное состояние соответствует санитарным нормам, соблюдается режим мытья и дезинфекции.
- контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – соответствует.
- наличие суточных проб и условия их хранения - соответствует.
Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:
- условия обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
- соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
- обеспеченность персонала специальной одеждой - персонал обеспечен 3 комплекта спец. одежды.
- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом- раковина, мыло с дозатором и дезинфектор, бумажные полотенца.
- своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровья» - заполняется своевременно.
- своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения - соответствует. На пищеблоке работает 7 чел: 3 повара, 3 кухонный работника, 1 зав. складом: медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдены.
- наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – 3 комплекта посуды, запасены моющие и дезинфицирующие средства .

- наличие информационного стенда об организации питания - для родителей вывешено ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием блюд, массы блюд, пищевой и энергетической ценности.

Медицинское обслуживание осуществляется 3 медицинскими работниками (2 мед. сестры и 1 диетическая сестра). В состав медицинских помещений включены: кабинет приема площадью 16,8 м^2, процедурный кабинет площадью 11,3 м^2; изолятор на 2 койки расположенные в блоке на 1-ом этаже жилого корпуса.

Во все кабинеты подведена вода, оборудованы умывальные раковины.

Журнал регистрации генеральных уборок ведется. В каждом кабинете в наличии уборочный инвентарь в необходимом количестве, маркирован, с указанием помещений и видов уборочных работ, хранится в инвентарной.

Санитарные узлы расположены в теплом переходе и жилом корпусе.

Банно-прачечный комплекс включает набор помещений: комната для разбора грязного белья (площадью 18,0 м^2); постирочная (площадью 45,4 м^2), в наличии имеются 4 машинки автомат; баня (площадью 37,6 м^2); комната для хранения чистого белья (площадью 21,3 м^2). Поточность соблюдается.

Медицинский, технический персонал и персонал пищеблока школы обеспечен 3-4 комплектами сменной одежды: халатами, костюмами, шапочками, в количестве, обеспечивающем смену одежды 2 раза в неделю и по мере загрязнения.

Созданы условия для раздельного хранения личной и спецодежды. Стирка спец. одежды осуществляется централизованно в банно-прачечном комбинате на территории.

Общее количество сотрудников учреждения – 62. Против гриппа в эпид. сезон 2023-2024 г.г. привито 47 человек (медотвод-15 человек), что составляет 75,8% сотрудников.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей имеются бактерицидные облучатели рециркуляторы воздуха (передвижные) (РБОВ913 «МСК» (МСК 913.1). обеспечивают работу в учебных классах. Учет работы рабочего времени бактерицидного оборудования фиксируется журнале.

Для осуществления утреннего фильтра в наличии имеются

- 10 бесконтактный электронный термометр.
- 10 ртутных градусника.

Сизы: Количество масок: одноразовых – 100 шт. Перчатки: - 70 пар. Термометрия сотрудников и детей ведется и фиксируется в журналах.

Программа производственного контроля разработана утверждена руководителем, представлены протоколы испытания за 2023г. (протокол испытаний прочих объектов на микробиологические показатели №530 от 27.02.2023г.; протоколы испытаний пищевой продукции № 3138, № 3139 от 27.09.2023г.; № 532, № 533, № 534 от 27.02.2023г.; протокол испытаний воды №3131 от 27.09.2023г.; протокол испытаний прочих объектов на микробиологические показатели №608 от 06.03.2023г.

2) выявлены нарушения:

- **п.2.8.6** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: на осветительном приборе в туалете для инвалидов (кабина №1) - отсутствует защитная арматура;
- **п.2.8.9** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в

постирочном цехе и комнате приема грязного белья лампы находятся в не исправном состоянии.
- **п.2.8.5.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в учебном кабинете (1 группа) используются лампы с разным светооизлучением.
- **п.2.5.2.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в спальном корпусе , в секции №1 тамбур между комнатами №4 и №5 - половое покрытие линолеум с повреждениями); в секции №2 спальня №4 - половое покрытие линолеум с повреждениями), что не допускает проведение влажной уборки и дезинфекции.
- **п.2.5.3.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: потолки в спальном корпусе , в секции №1 - комнаты №2 и №3 имеют дефекты, в виде трещин; в спортивном зале стены и потолок, имеют дефекты (следы протекания кровли, в виде жёлтых пятен, а также следы промерзания; на стенах частично отсутствует покраска); на пищеблоке, в складском помещении, стена (кафельная плитка) с повреждениями,
что не допускает проведение влажной уборки и дезинфекции.
- **п.2.11.3.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: уборочный инвентарь не промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, а также осуществлялось совместное хранение инвентаря для уборки туалета, с другим инвентарем.
- **п.2.4.6.2.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: на пищеблоке, в холодном цехе, для обеззараживания воздуха отсутствует бактерицидная установка.

3) нарушение устранено в ходе проведения проверки:
- **п.2.11.3.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, а также инвентарь для уборки туалета хранится отдельно с другим инвентарем.
- **п.2.8.6** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: на осветительный прибор в туалете для инвалидов (кабина №1) обеспечен защитной арматурой;
- **п.2.8.9** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: проведена замена не исправных ламп в постирочном цехе и комнате приема грязного белья.
- **п.2.8.5.** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в учебном кабинете (1 группа) заменены лампы с разным светооизлучением.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра, предписание об устранении выявленных нарушений № 1621/ПВ

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Омской области в Тарском районе
Пушкарева О.М.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

15.11.2023г. 12 час. 30 мин. и.о. директора КОУ «Тарская адаптивная школа-интернат» Носкова О.В.

(дата, время) (должность) (ФИО)

(подпись)