



**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 Красноярскому краю**

г. Шарыпово,  
г.  
микрорайон 2, здание 8/4.  
часов

30.11.2018

с 13-00 до 16-00

**АКТ ПРОВЕРКИ**

органом государственного контроля (надзора) юридического лица  
№ 24886

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю М.Р. Аккерт от 22.10.2018 г. № 5618 с 06.11.2018 г. по 30.11.2018 г. была проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Березовологская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Березовологская ООШ»).

Дата и время проведения проверки МБОУ «Березовологская ООШ»:

- 06.11.2018 г. с 14 час. 00 мин. до 14 час. 30 мин. Продолжительность 0 часов 30 минут;

- 13.11.2018 г. с 12 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов 00 минут.

Общая продолжительность проверки: с 06.11.2018 г. по 30.11.2018 г. – 20 рабочих дней, фактическое время пребывания на объекте: 2 рабочих дня/5 часов 30 минут.

С 06.11.2018 г. по 30.11.2018 г. проводилась подготовка и вручение акта проверки, подготовка и вручение предписания, рассмотрение документации юридического лица.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Шарыпово.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена:

Николаева Н.В.

06.11.2018 г. в 14 час. 00 мин.

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

Лица, проводившие проверку: Мусатова Елена Николаевна ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Шарыпово (руководитель группы), Кондратьев Василий Андреевич - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Шарыпово, Гапанюк Наталья Николаевна - старший специалист первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Шарыпово.

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов - специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово (аттестат аккредитации ИЛЦ № 0001145, зарегистрирован в Реестре « Системы...» 18.07.2013 г. и зарегистрирован в Едином Реестре № РОСС RU.0001.512018 18.07.2013 г.), свидетельство об аккредитации от 30.06.2014 г. № РОСС RU.0001.410309, аттестат аккредитации Аккредитованного Органа инспекции от 03.07.2015 г. № RA.RU.710074, аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Ачинске № РОСС RU.0001.510639 от 20.05.2016 г.: лаборанта Тришканеву Ирину Андреевну, эксперта-физика Кучелаеву Анжелику Александровну, помощника врача по гигиене питания Пospelову Любовь Анатольевну, помощника врача по коммунальной гигиене Козырь Любовь Михайловну, помощника врача по общей гигиене Перман Елену Леонидовну, помощника врача по общей гигиене Блинову Елену Владимировну, врача-эпидемиолога Юрченко Зинаиду Николаевну, помощника врача-эпидемиолога Плотицыну Надежду Михайловну, лаборанта отдела отбора и приемки образцов Хорькову Анастасию Валерьевну, помощника энтомолога Яковлеву Ирину Михайловну, зоолога Приходько Алевтину Александровну для проведения инструментальных измерений физических факторов, отбора проб (образцов), контроля качества дератизации и дезинсекции на объекте и для подготовки экспертных заключений по результатам проведенных измерений физических факторов и по результатам лабораторных исследований проб (образцов).

При проведении проверки присутствовала: директор МБОУ «Березовологская ООШ» Николаева Наталья Васильевна.

В ходе проведения проверки установлено:

МБОУ «Березовологская ООШ», юридический: 662268, Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 13, фактический адрес: основная школа: 662268, Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 13; пищеблок: 662268, Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 13-а; начальная школа: 662268, Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 15; спортивный зал, мастерская: 662268, Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 20.

Регистрация по месту нахождения юридического лица осуществлена Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 12 по Красноярскому краю за основным государственным регистрационным номером (ОГРН) 1022401093120, дата присвоения ОГРН – 14.10.2002 г. ИНН 2439004943.

Руководитель юридического лица: директор МБОУ «Березовологская ООШ» Николаева Наталья Васильевна, приказ № 15-к от 18.05.2009 г.

Основным видом деятельности юридического лица – образование среднее общее - код ОКВЭД 85.14.

В соответствии с Уставом (копия прилагается) Учредителем МБОУ «Березовологская ООШ» является: муниципальное образование Ужурский район Красноярского края. Функции и полномочия учредителя осуществляет – муниципальное казенное учреждение «Управление образования Ужурского района».

На осуществление образовательной деятельности в учреждении имеется лицензия, регистрационный номер 7545-л от 19.05.2014., серия 24Л01 № 0000571, выдана бессрочно.

Функционирование МБОУ «Березовологская ООШ» осуществляется при наличии санитарно - эпидемиологического заключения – соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (заключение выдано территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Шарыпово). Здание эксплуатируется с 1967 г.

Здание школы одноэтажное, деревянное, приспособленное, размещается на внутриквартальной территории д. Березовый Лог, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Территория общеобразовательной организации ограждена забором и озеленена, что соответствует требованиям п. 3.1. Изменений № 2 в СанПиН 2.4.2.2821-10.

При озеленении территории не используются деревья и кустарники с ядовитыми плодами в целях предупреждения возникновения отравлений обучающихся, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.4.2.2821-10.

На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала, что соответствует требованиям п. 3.3. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного предмета "Физическая культура".

Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное

поле - травяной покров.

Физкультурно-спортивное оборудование соответствует росту и возрасту обучающихся, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы, что соответствует требованиям п. 3.6. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Размеры площадки превышают основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон, что соответствует требованиям п. 3.7. Изменений № 2 в СанПиН 2.4.2.2821-10.

Въезд и вход на территорию учреждения покрыты асфальтом, что соответствует требованиям п. 3.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Территория учреждения имеет наружное освещение, что соответствует требованиям п. 3.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В соответствии с требованиями п. 6 ч. 1, ч. 5 ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствия потребления табака» у входов/выходов, въездов/выездов на территорию образовательной организации размещен знак о запрете курения табака. Знак выполнен в виде цветографического изображения и представляет собой круг с каймой красного цвета, ширина каймы 15 мм. Диаметр круга составляет 200 мм, включая кайму. В центре круга горизонтально размещено графическое изображение сигареты, представляющее из себя три прямоугольника черного цвета. Размер первого прямоугольника 120 x 25 мм, второго и третьего 6,5 x 25 мм. Прямоугольники размещаются слева направо. Расстояние между первым и вторым прямоугольником составляет 5 мм, между вторым и третьим - 6,5 мм. Сверху второго и третьего прямоугольников размещены волнистые линии шириной 5 мм, изображающие дым. Сигарету пересекает красная поперечная полоса шириной 18 мм. Красная поперечная полоса выполнена под углом 45 градусов к горизонтали с наклоном слева сверху от каймы направо вниз к кайме и не прерывается графическим символом знака (сигаретой). В ходе проверки, курение табака сотрудниками учреждения, иными лицами на территории организации, на рабочих местах и в рабочих зонах не установлено.

Проектная вместимость организации - 105 мест, списочный состав учащихся на начало 2017-2018 учебного года – 32 человека.

В учреждении обучаются дети с 1-9 класс.

Площадь учебных кабинетов принята из расчета 2,5 м<sup>2</sup> на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий, что соответствует требованиям п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В кабинете естествознания оборудована лаборантская, что соответствует требованиям п. 4.10. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Кабинет естествознания оборудован специальным демонстрационным столом. Ученические столы и демонстрационный стол имеют устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола. Демонстрационный стол установлен на подиум, что соответствует требованиям п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В кабинете естествознания функционирует вытяжной шкаф, что соответствует требованиям п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В здании организации оборудован 1 кабинет информатики, площадью 55 м<sup>2</sup>. Конструкция ПЭВМ, установленных в кабинете информатики, имеет возможность поворота корпуса в вертикальной и горизонтальной плоскости с фиксацией в заданном положении для обеспечения фронтального наблюдения экрана ВДТ, соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы, что соответствует требованиям п.п. 3.4., 4.11. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Корпуса ПЭВМ, клавиатура и другие блоки и устройства ПЭВМ имеют матовую поверхность и не имеют блестящих деталей способных создавать блики, что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электроно - вычислительным машинам и организации работы» (далее - СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03).

Конструкция ВДТ предусматривает регулирование яркости и контрастности, что соответствует п. 2.9. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. В кабинете информатики установлены 5 ВДТ на базе ЖК.

Кабинеты информатики обеспечены естественной системой освещения, через оконные проемы с двойным остеклением, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03, Изменение № 1 к СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07 «Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы».

Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами типа ЛБ, что соответствует п.п. 3.1., 6.10. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03.

На оконных проемах в кабинете информатики имеются регулируемые светозащитные устройства - жалюзи, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.

Помещения, где размещаются рабочие места с ПЭВМ, оборудованы защитным заземлением, что отвечает требованиям п. 3.7. СанПиН. 2.2.2/2.4.1340-03.

Рабочие столы в кабинете информатики размещены, таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проёмам, что соответствует требованиям п. 6.1. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03.

Расстановка компьютеров периметральная, расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляет 1,2 м, что соответствует п. 9.1. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03.

В учреждении оборудован туалет с кабинками с дверями. Санитарных приборов выделено: 2 унитаза, 2 умывальные раковины, что не противоречит требованиям п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 3.10. СанПиН 2.4.4.3172-14.

Для персонала выделен отдельный санузел, оборудован 1 унитазом, 1 умывальной раковиной, что соответствует требованиям п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 3.10. СанПиН 2.4.4.3172-14.

В санитарных узлах имеются педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, выделены бумажные полотенца рядом с умывальными раковинами, что соответствует требованиям п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не располагаются напротив входа в учебные помещения.

Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует требованиям п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В организации на первом этаже оборудовано помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном с подводкой к нему холодной воды, в помещении осуществляется хранение всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), что не противоречит требованиям п. 4.26. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Полы в рекреационном помещении, в учебных помещениях и кабинетах выполнены линолеумным покрытием, без щелей, дефектов, механических повреждений, что соответствует требованиям п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Полы туалетных помещений выстланы керамической плиткой, поверхность плитки не допускает скольжение, что соответствует требованиям п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено здание, что соответствует требованиям п. 5.1. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В летний период времени в школе проводился косметический ремонт (покраска стен) в связи, с чем 13.11.2018 г. проведен отбор воздуха на содержание формальдегида в воздухе закрытых помещений (кабинет математики), лаборантом санитарно-гигиенической лаборатории Тришканевой И.А. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово, согласно предоставленного протокола измерений физических факторов от 14.11.2018 г. № 42-ВЗП, установлено: содержание формальдегида в воздухе закрытых помещений соответствует требованиям ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений», что подтверждает безвредность использования для детей

отделочных материалов, при проведении текущего ремонта в школе и соответствует требованиям ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений», что подтверждает безвредность использования для детей отделочных материалов, при проведении текущего ремонта в школе.

13.11.2018 г. проведены замеры искусственной освещенности в кабинетах информатики, математики, естествознания, начальных классов, истории, в результате исследования установлено (подтверждается протоколом измерений физических факторов от 14.11.2018 г. № 32-595) измеренные уровни общей искусственной освещенности от светильников с люминисцентными лампами соответствуют требованиям п.п. 7.1.5., 7.1.6, 7.2.1., 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

13.11.2018 г. проведены замеры параметров микроклимата (температуры воздуха и относительной влажности) в кабинетах информатики, математики, естествознания, начальных классов, истории, в результате исследования установлено, измеренные параметры температуры воздуха и относительной влажности соответствуют требованиям п.п. 6.2., 6.4. СанПиН 2.4.2.2821-10, что подтверждается протоколом измерений физических факторов от 13.11.2018 г. № 32-595.

Договор на откачку септика заключен с МКУ «Забота» от 01.08.2018 г., копия договора прилагается.

Общеобразовательное учреждение обеспечено холодной водой отвечающей требованиям к питьевой воде по бактериологическим показателям, что отвечает требованиям п.п. 3.2., 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (далее - СанПиН 2.1.4.1074-01), п. 8.3. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 4.8.2. СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов» (далее - СП 3.1.1.2137-06), главе 1, ст.1 Федерального закона от 07.12.2011 г. N 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 171-2330 от 14.11.2018 г.).

Содержание нитратов в исследуемой пробе воды (из крана раковины для мытья столовой посуды) составило  $73,44+9,25$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 19,19 мг/дм<sup>3</sup> до 37,69 мг/дм<sup>3</sup> (протокол № 171-2331 от 15.11.2018 г., экспертное заключение № 9988 от 27.11.2018 г.), что не соответствует требованиям п.п. 1, 2 ст. 19 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.4.1., табл. 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества.

Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

13.11.2018 г. проведен отбор пробы воды из скважины с разводящей сетью в здание общеобразовательного учреждения по адресу: Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 13 (протокол о взятии проб (образцов) № 2675 от 13.11.2018 г.).

По результатам лабораторных испытаний проведена экспертиза качества холодной воды (протокол № 171-2329 от 15.11.2018 г., экспертное заключение № 9988 от 27.11.2018 г.) установлено:

- содержание нитратов в исследуемой пробе воды составило  $72,12+9,09$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 18,03 мг/дм<sup>3</sup> до 36,21 мг/дм<sup>3</sup>, что не соответствует требованиям п. 3.4.1., табл. 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Причинами ухудшения качества холодной питьевой воды по содержанию нитратов в централизованной системе, принадлежащей МБОУ «Березовологская ООШ» могут являться природное качество воды, отсутствие качественной водоподготовки.

В соответствии с п. 8.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями) общеобразовательные организации обеспечивают водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения. В соответствии с п. 3.2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» качество питьевой воды должно соответствовать гигиеническим нормативам перед ее поступлением в распределительную сеть. Таким образом, общеобразовательное учреждение обязано обеспечить соответствие качества воды гигиеническим нормативам. Для мытья посуды, обработки оборудования, моечных ванн, уборки, соблюдения личной гигиены должна использоваться также вода, соответствующая требованиям питьевой воды.

На основании определения об истребовании сведений (материалов) по делу № 9788 от 21.11.2018 г. от МБОУ «Березовологская ООШ» поступила информация, из которой следует, что:

- в МБОУ «Березовологская ООШ» система очистки питьевой воды, поступающей и используемой в учреждении не установлена;

- представлены протоколы лабораторных исследований по производственному контролю; как показывают результаты производственного контроля и исследования, проведенные при плановой проверке – общеобразовательное учреждение не обеспечено холодной водой отвечающей требованиям к питьевой воде по санитарно-химическим

показателям, так в протоколе № 17А-1404 от 01.12.2017 г., содержание нитратов составило 55,14+6,95 мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 3,19 мг/дм<sup>3</sup> до 17,09 мг/дм<sup>3</sup>; в протоколе № 17А-1541 от 22.12.2017 г., содержание нитратов составило 54,97+6,93 мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 3,04 мг/дм<sup>3</sup> до 16,9 мг/дм<sup>3</sup>; в протоколе № 17А-214 от 28.02.2018 г., содержание нитратов составило 117,75+14,84 мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 57,91 мг/дм<sup>3</sup> до 87,59 мг/дм<sup>3</sup>; в протоколе № 17А-503 от 16.04.2018 г., содержание нитратов составило 94,32+11,88 мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 37,44 мг/дм<sup>3</sup> до 61,2 мг/дм<sup>3</sup>;

- питьевой режим обучающихся организован бутылированной водой, что не противоречит требованиям п. 10.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Представлен контракт с ООО «Вода Аква» от 01.09.2018 г., а также протокол испытаний № 6675 от 12.10.2018 г., декларацию и сертификат о соответствии воды. В образовательном учреждении 32 учащихся, в неделю расходуется 55 литров воды, за учебный период (с сентября по ноябрь) предусмотрено по контракту 120 бутылей по 19 литров каждый, закуплено 9 бутылей (171 литр), что обеспечивает потребность в питьевой воде;

- для приготовления пищи, мытья посуды, обработки оборудования, моечных ванн, уборки, соблюдения личной гигиены используется вода из централизованной системы водоснабжения, следовательно, не соответствующая требованиям питьевой воды (нитраты). МБОУ «Березовологская ООШ» ранее знало о том, что в учреждении вода не соответствует по санитарно-химическим показателям, так как проводило производственный контроль, но при этом какие-либо действия для достижения качества холодной воды установленным гигиеническим нормативам не предпринимались. Оборудование для очистки и приведения качества воды в общеобразовательном учреждении отсутствует, что является нарушением требований п. 8.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями), п.п. 3.2., 3.4.1., табл. 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

Повышенное содержание нитратов в питьевой воде, опасно тем, что нитраты оказывают токсичное действие на организм. Накапливаясь в организме человека, нитраты вызывают метгемоглобинемию. Метгемоглобин в отличие от гемоглобина не переносит кислород, что приводит к кислородному голоданию тканей. В результате ухудшается

самочувствие, развивается усталость, вялость. Нитраты отрицательно воздействуют на нервную, сердечно-сосудистую системы организма, желудочно-кишечный тракт и другие органы. Повышенное содержание нитратов в питьевой воде оказывает отрицательное воздействие на организм, в результате чего существует угроза здоровью учащихся и персонала МБОУ «Березовологская ООШ».

В спортивном зале форточные проемы не функционируют (окна зарешечены), что не обеспечивает проветривание помещения спортивного зала и является нарушением п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 6.7., 6.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Выявленное нарушение нарушает микроклимат в помещении спортивного зала, способствует скоплению в воздухе болезнетворных микроорганизмов, приводит к развитию инфекционных заболеваний.

Отдельно стоящее помещение пищеблока не соединено с основным зданием, зданием начальной школы, отапливаемым переходом, что может стать причиной возникновения и распространения массовых инфекционных и простудных заболеваний среди обучающихся и является нарушением требований п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Не обеспечен контроль требований к своевременному ремонту помещений общеобразовательной организации, при эксплуатации здания недостаточно соблюдены инженерно-технические мероприятия по защите объекта от синантропных грызунов, членистоногих и меры, препятствующие миграции, проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных грызунов и членистоногих, а именно:

- в кабинете для 2 класса в начальной школе на линолеуме отмечается дефект и механическое повреждение (дыра, не плотно прилегает к основанию), что не допускает проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;

- не проведены мероприятия по ремонту фундамента зданий основной школы, здания спортзала (щели, трещины), что может стать, причиной возникновения массовых инфекционных заболеваний, включая зооантропонозную - иерсиниоз, среди детей и персонала учреждения, что подтверждается заключением зооэпидемиологической экспертизой № 9953 от 26.11.2018 г., выданным аккредитованным ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово и является нарушением требований п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 4.28., 12.3., 12.6., 12.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями), п.п. 3.8., 3.11. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». Указанные выше нарушения приводит к заселению помещений грызунами, грызуны являются переносчиками инфекционной заболеваемости, что в свою очередь способствует возникновению и распространению инфекционных заболеваний и как следствие риск и угрозу причинения вреда жизни и здоровью населения.

#### Организация питания.

В целях профилактики микронутриентов под контролем медицинского работника проводится витаминизация холодных напитков (компотов, киселей) витамином «С» непосредственно перед раздачей.

Ведётся контроль за температурно-влажностным режимом хранения продукции в складском помещении, что соответствует требованиям п. 1 ст. 17 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, ч.1, 4 ст. 13, ч.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.п. 4.1, 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», п. 8.2.2. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами, контроль температурного режима хранения продукции в холодильном и морозильном оборудовании ведётся, фиксируется в соответствующем журнале, что соответствует требованиям п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Освещение помещений пищеблока естественное и искусственное. Естественное освещение осуществляется через оконные проемы с двойным остеклением. Искусственное освещение производится при помощи светильников с люминесцентными лампами.

Светильники во влагопылезащитном исполнении не расположены над технологическим оборудованием, что соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для хранения скоропортящейся продукции установлено следующее холодильное оборудование: 1 бытовой холодильник «Бирюса» для хранения скоропортящейся продукции, 1 бытовой холодильник для хранения суточных проб, 2 морозильных ларя для хранения полуфабрикатов и продовольственного сырья глубокой заморозки. Все холодильное и морозильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа, что соответствует требованиям п. 5.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Производственные и другие помещения организации общественного питания содержатся в порядке и чистоте, хранение пищевых продуктов на полу не допускается, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши, что соответствует требованиям п. 5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В моечном помещении вывешены инструкции 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. Персонал знаниями о правилах мытья кухонной посуды владеет, режимы мытья соблюдает, что соответствует требованиям п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для мытья и дезинфекции посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешённые к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. («Ника», кальцинированная сода, средство «Прогресс»), что соответствует требованиям п. 5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 5.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств предусмотрены мерные емкости, что соответствует требованиям п.п. 5.7., 5.8., 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Для мытья кухонной посуды выделена двухгнездная моечная ванна. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах, что соответствует требованиям п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных материалов, что соответствует требованиям п. 5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств (моющим средством «Прогресс»), последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу, что соответствует требованиям п. 5.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не осуществляется, что соответствует требованиям п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих (мыльно-содовый раствор) и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость, что соответствует требованиям п. 5.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном помещении горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивается горячей водой и ошпаривается кипятком, а затем просушивается на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре, что соответствует требованиям п. 5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не выявлены, мочалки, губчатый материал для мытья посуды не используется, что соответствует требованиям п. 5.16. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Генеральная уборка проводится ежемесячно каждую вторую субботу месяца с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, что соответствует требованиям п.5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметаются с полок специальными щетками, 1 раз в неделю полки тщательно протираются с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты, что соответствует требованиям п.5.19 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для пищевых отходов выделены емкости с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства (2% раствор кальцинированной соды), пищевые отходы выносятся через служебный вход, вынос через раздаточные или производственные помещения не производится, что соответствует требованиям п. 5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

13.11.2018 г. на пищеблоке были отобраны пробы готовой пищевой продукции на микробиологические исследования (гречка отварная, котлета мясная). Согласно протоколов лабораторных исследований и испытаний № 172-1901, № 172-1902 от 19.11.2018 г. установлено, что исследованные пробы готовой пищевой продукции соответствуют требованиям (протоколы прилагаются) Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В учреждении, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

В ходе проверки 13.11.2018 г. отобран «Обед для детей 6-10 лет» для определения калорийности, содержания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы). На основании протокола лабораторных испытаний № 177-158 от 21.11.2018 г. калорийность обеденного рациона готовых блюд (гречка отварная со сливочным маслом 150,0, котлета мясная 100,0, чай с сахаром 200,0, хлеб 1 сорт 50,0, хлеб “Заварной” 40,0) включая основные пищевые вещества (белки, жиры, углеводы) для детей 6-10 лет соответствует требованиям (протокол лабораторных исследований рациона прилагается).

В ходе проведения проверки досмотрено 23 партии продовольственного сырья и пищевых продуктов. В момент проверки молока сухого, молочной продукции производства «Арта», продукции Армении, Белоруссии, Молдовы, Украины, стран - членов Евросоюза, США, Турции, Киргизии в обороте нет.

В ходе проверки 13.11.2018 г. отобрана горбуша ПБГ б/п мороженая глазированная, 1 сорт, ООО “Комкорн и Ко”, г. Петропавловск-Камчатский для определения фосфатов. На основании протокола лабораторных испытаний № 172-1906 от 20.11.2018 г. фосфаты соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1293-03 “Гигиенические требования по применению пищевых добавок” (протокол лабораторных исследований прилагается).

В ходе проверки 13.11.2018 г. отобрано молоко питьевое ультрапастеризованное, м.д.ж. 2,5 %, ЗАО «Назаровское» для определения вкуса, запаха, массовой доли жира, КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, *S.aureus*, *L.monocytogenes*. На основании протоколов лабораторных испытаний № 172-1905 от 19.11.2018 г. микробиологические показатели, массовая доля жира, вкус, запах соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» (протокол лабораторных исследований прилагается).

В ходе проверки 13.11.2018 г. отобран картофель свежий, торговая марка ООО Оникс для определения свинца, мышьяка, кадмия, ртути, нитратов, ГХЦГ, ДДТ и его метаболитов, цист простейших, яиц и личинок гельминтов, RNK энтеровирусов, норовирусов 2 генотипа, ротавирусов, астровирусов. На основании протокола лабораторных испытаний № 172-1903 от 20.11.2018 г. свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, нитраты, ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты, цисты простейших, яйца и личинки гельминтов, RNK энтеровирусов, норовирусы 2 генотипа, ротавирусы, астровирусы не обнаружены, что отвечает требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 7176-85 “Картофель свежий

продовольственный, заготовленный и поставляемый” - протокол лабораторных исследований прилагается.

В ходе проверки 13.11.2018 г. отобрана соль поваренная пищевая выворочная йодированная экстра, ООО “Руссоль”, г. Усолъе-Сибирское на определение йода в соли. На основании протокола лабораторных испытаний № 172-1904 от 14.11.2018 г. соль йодированная соответствует требованиям прил. 3 р. 9 Технического Регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по содержанию йода.

На всю досмотренную продукцию представлены документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность (копии сертификатов заверенных держателем подлинника сертификата (декларации), товаротранспортные накладные, качественные удостоверения).

Результаты осмотра работников, связанных с приготовлением пищи, заносятся в журнал здоровья, в соответствии с установленной формой. Медицинским работником проводится осмотр работников (помощников воспитателей), связанных с раздачей пищи на наличие ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний рук, порезов, ожогов.

Работающие сотрудники пищеблока и сантехник (2 человека) обследованы на ротавирусы, астровирусы, норовирусы 2 генотипа, все результаты лабораторных исследований отрицательные. Профессионально гигиеническую подготовку и аттестацию прошли все сотрудники учреждения. У повара школы имеется профессиональное обучение (ПУ Золотопроснаб, Кемеровская область, Тисульский район, п. Центральный, повар 2 разряда).

Медицинское обслуживание учащихся осуществляется Малоимышской участковой больницей КГБУЗ «Ужурская РБ».

Всего учащихся в школе – 32 человека. Осмотр на педикулез и чесотку проводит фельдшер Малоимышской участковой больницы КГБУЗ «Ужурская РБ». Журнал осмотра на педикулез и чесотку учащихся ведется. Согласно предоставленного «Журнал осмотра на педикулез и чесотку МБОУ «Березовологская ООШ»», учащиеся осматриваются не реже 4-х раз в год, после каждых каникул и выборочно (по классам) 1 раз в месяц. Педикулез и чесотка в 2017г. и на момент проведения мероприятия по надзору в школе не зарегистрированы, что соответствует требованиям п. 13.2. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», п.п. 11.5., 11.6. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Работающих сотрудников в учреждении – 19 человек, для проверки предъявлено 19 личных медицинских книжки. Персонал образовательной организации проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке (дата последнего медицинского осмотра – июль 2018 г.), представлен заключительный акт по результатам проведенного периодического медицинского осмотра работников от 08.11.2018 г., что

соответствует требованиям п. 4. ст. 8. Федерального Закона «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» № 77-ФЗ от 18.06.2001 года, п. 4.1., п. 4.2., п. 4.13. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10; п. 7.1 СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (далее - СП 3.1./3.2.3146-13). Больных туберкулезом среди сотрудников не выявлено.

В 2017г. прошли медицинский осмотр в июле 2017года, представлен заключительный акт по результатам проведенного периодического медицинского осмотра работников от 13.07.2017г.

В личные медицинские книжки внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (июль 2018г.), что соответствует требованиям п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10. По результатам медицинского осмотра все работающие сотрудники образовательного учреждения допущены к работе.

При поступлении на работу все сотрудники прошли однократное бактериологическое обследование на кишечную группу (все результаты отрицательные), что соответствует требованиям п. 3.6.1. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; п. 4.2. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Согласно предоставленных личных медицинских книжек, медицинских сертификатов на работающих сотрудников, выявлено:

- против кори привито 7 человек, что отвечает требованиям п.п. 6.1., 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

- против краснухи в учреждении привита 1 сотрудница, что отвечает требованиям п.п. 6.1., 6.2. СП 3.1.2952-11:

- против дифтерии привито 19 человека, что соответствует требованиям п. 8.2. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

- против вирусного гепатита В среди работающих сотрудников привито 13 человек, что соответствует требованиям ст. 10. Федерального Закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157-ФЗ от 17.09.1998 г., п. 12.1. п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 8.4. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- против гриппа привито в 2018г. - 18 сотрудников (94,7 %) от числа работающих (1 сотрудница не привита оформлен постоянный мед. отвод), что соответствует требованиям п. 11.2. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

Против клещевого вирусного энцефалита привито 12 сотрудников учреждения или 63,1 % от числа работающих.

**В ходе плановой выездной проверки выявлены нарушения обязательных требований:**

1. Содержание нитратов в исследуемой пробе воды (из крана раковины для мытья столовой посуды) составило  $73,44+9,25$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 19,19 мг/дм<sup>3</sup> до 37,69 мг/дм<sup>3</sup> (протокол № 171-2331 от 15.11.2018 г., экспертное заключение № 9988 от 27.11.2018 г.), что не соответствует требованиям п.п. 1, 2 ст. 19 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.4.1., табл. 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

13.11.2018 г. проведен отбор пробы воды из скважины с разводящей сетью в здание общеобразовательного учреждения по адресу: Красноярский край, Ужурский район, д. Березовый Лог, ул. Первомайская, дом 13 (протокол о взятии проб (образцов) № 2675 от 13.11.2018 г.).

По результатам лабораторных испытаний проведена экспертиза качества холодной воды (протокол № 171-2329 от 15.11.2018 г., экспертное заключение № 9988 от 27.11.2018 г.) установлено:

- содержание нитратов в исследуемой пробе воды составило  $72,12+9,09$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 18,03 мг/дм<sup>3</sup> до 36,21 мг/дм<sup>3</sup>, что не соответствует требованиям п. 3.4.1., табл. 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Причинами ухудшения качества холодной питьевой воды по содержанию нитратов в централизованной системе, принадлежащей МБОУ «Березовологская ООШ» могут являться природное качество воды, отсутствие качественной водоподготовки.

В соответствии с п. 8.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями) общеобразовательные организации обеспечивают водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения. В соответствии с п. 3.2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» качество питьевой воды должно соответствовать гигиеническим нормативам перед ее поступлением в распределительную сеть. Таким образом, общеобразовательное учреждение обязано обеспечить соответствие качества воды гигиеническим нормативам. Для мытья посуды, обработки

оборудования, моечных ванн, уборки, соблюдения личной гигиены должна использоваться также вода, соответствующая требованиям питьевой воды.

На основании определения об истребовании сведений (материалов) по делу № 9788 от 21.12.2018 г. от МБОУ «Березовологская ООШ» поступила информация, из которой следует, что:

- в МБОУ «Березовологская ООШ» система очистки питьевой воды, поступающей и используемой в учреждении не установлена;

- представлены протоколы лабораторных исследований по производственному контролю; как показывают результаты производственного контроля и исследования, проведенные при плановой проверке – общеобразовательное учреждение не обеспечено холодной водой отвечающей требованиям к питьевой воде по санитарно-химическим показателям, так в протоколе № 17А-1404 от 01.12.2017 г., содержание нитратов составило  $55,14+6,95$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 3,19 мг/дм<sup>3</sup> до 17,09 мг/дм<sup>3</sup>; в протоколе № 17А-1541 от 22.12.2017 г., содержание нитратов составило  $54,97+6,93$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 3,04 мг/дм<sup>3</sup> до 16,9 мг/дм<sup>3</sup>; в протоколе № 17А-214 от 28.02.2018 г., содержание нитратов составило  $117,75+14,84$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 57,91 мг/дм<sup>3</sup> до 87,59 мг/дм<sup>3</sup>; в протоколе № 17А-503 от 16.04.2018 г., содержание нитратов составило  $94,32+11,88$  мг/дм<sup>3</sup> при нормативе не более 45 мг/дм<sup>3</sup>, что выше установленного допустимого значения от 37,44 мг/дм<sup>3</sup> до 61,2 мг/дм<sup>3</sup>;

- питьевой режим обучающихся организован бутылированной водой, что не противоречит требованиям п. 10.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Представлен контракт с ООО «Вода Аква» от 01.09.2018 г., а также протокол испытаний № 6675 от 12.10.2018 г., декларацию и сертификат о соответствии воды. В образовательном учреждении 32 учащихся, в неделю расходуются 55 литров воды, за учебный период (с сентября по ноябрь) предусмотрено по контракту 120 бутылей по 19 литров каждый, закуплено 9 бутылей (171 литр), что обеспечивает потребность в питьевой воде;

- для приготовления пищи, мытья посуды, обработки оборудования, моечных ванн, уборки, соблюдения личной гигиены используется вода из централизованной системы водоснабжения, следовательно, не соответствующая требованиям питьевой воды (нитраты). МБОУ «Березовологская ООШ» ранее знало о том, что в учреждении вода не соответствует по санитарно-химическим показателям, так как проводило производственный контроль, но при этом какие-либо действия для достижения качества холодной воды установленным гигиеническим нормативам не предпринимались. Оборудование для очистки и приведения качества воды в общеобразовательном учреждении отсутствует, что

является нарушением требований п. 8.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями), п.п. 3.2., 3.4.1., табл. 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

Повышенное содержание нитратов в питьевой воде, опасно тем, что нитраты оказывают токсичное действие на организм. Накапливаясь в организме человека, нитраты вызывают метгемоглобинемию. Метгемоглобин в отличие от гемоглобина не переносит кислород, что приводит к кислородному голоданию тканей. В результате ухудшается самочувствие, развивается усталость, вялость. Нитраты отрицательно воздействуют на нервную, сердечно-сосудистую системы организма, желудочно-кишечный тракт и другие органы. Повышенное содержание нитратов в питьевой воде оказывает отрицательное воздействие на организм, в результате чего существует угроза здоровью учащихся и персонала МБОУ «Березовологская ООШ».

2. В спортивном зале форточные проемы не функционируют (окна зарешечены), что не обеспечивает проветривание помещения спортивного зала и является нарушением п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 6.7., 6.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Выявленное нарушение нарушает микроклимат в помещении спортивного зала, способствует скоплению в воздухе болезнетворных микроорганизмов, приводит к развитию инфекционных заболеваний.

3. Отдельно стоящее помещение пищеблока не соединено с основным зданием, зданием начальной школы, отапливаемым переходом, что может стать причиной возникновения и распространения массовых инфекционных и простудных заболеваний среди обучающихся и является нарушением требований п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Не обеспечен контроль требований к своевременному ремонту помещений общеобразовательной организации, при эксплуатации здания недостаточно соблюдены инженерно-технические мероприятия по защите объекта от синантропных грызунов, членистоногих и меры, препятствующие миграции, проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных грызунов и членистоногих, а именно:

- в кабинете для 2 класса в начальной школе на линолеуме отмечается дефект и механическое повреждение (дыра, не плотно прилегает к

основанию), что не допускает проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;

- не проведены мероприятия по ремонту фундамента зданий основной школы, здания спортзала (щели, трещины), что может стать, причиной возникновения массовых инфекционных заболеваний, включая зооантропонозную - иерсиниоз, среди детей и персонала учреждения, что подтверждается заключением зооэнтомологической экспертизой № 9953 от 26.11.2018 г., выданным аккредитованным ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово и является нарушением требований п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 4.28., 12.3., 12.6., 12.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями и дополнениями), п.п. 3.8., 3.11. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». Указанные выше нарушения приводит к заселению помещений грызунами, грызуны являются переносчиками инфекционной заболеваемости, что в свою очередь способствует возникновению и распространению инфекционных заболеваний и как следствие риск и угрозу причинения вреда жизни и здоровью населения.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на юридическое лицо – МБОУ «Березовологская ООШ в лице руководителя.

Нарушений требований: Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федерального закона от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; Федерального закона от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 23.02.2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Федерального закона от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ЕАС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности

пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»; Постановление от 14.06.2013 г. № 31 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»; Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений, и иных объектов» (с изменениями и дополнениями); СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями и дополнениями); СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями и дополнениями); СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; СП 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»; СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (с изменениями на 5 декабря 2017 года); СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»; СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»; СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и

воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»; СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»; СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»; СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных»; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю); ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»; обязательные требования национальных стандартов Российской Федерации, утвержденные постановлениями Госстандарта России и гигиенических нормативов в ходе проведения плановой проверки не выявлено.

Оценить выполнение требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» не представляется возможным в связи с отсутствием данной продукции в общеобразовательном учреждении.

Оценить выполнение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями и дополнениями); СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»; СанПиН 2.1.7.1287 – 03 «Санитарно - эпидемиологические требования к качеству почвы» с изменениями и дополнениями; ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования»; ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений» не представляется возможным, так как область применения отсутствует.



Подпись лица, проводившего проверку:

Мусатова Е.Н., ведущий специалист – эксперт

Мус.  
(подпись)

Кондратьев В.А., главный специалист – эксперт

Кондр.  
(подпись)

Гапанюк Н.Н., старший специалист 1 разряда

(подпись)

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): директор Николаева Н.В. И.  
(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 30 » 11 2018 г. И.  
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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