



**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 Ставропольскому краю**

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

«10» мая 2023 Г. ГОРОД СТАВРОПОЛЬ, ПРОЕЗД БОТАНИЧЕСКИЙ, 7
(место составления)

Мною, Каюшниковой Марией Юрьевной-главным специалистом-экспертом отдела защиты
прав потребителей Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю

Кутняковой Светланой Викторовной-главным специалистом-экспертом отдела защиты прав
потребителей Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от
10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля
(надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр

Помещений, территорий, производственных объектов, документов МУНИЦИПАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18 ГОРОДА СТАВРОПОЛЯ

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных
предметов)

находящихся по адресу: ГОРОД СТАВРОПОЛЬ, ПРОЕЗД БОТАНИЧЕСКИЙ, 7

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции
(товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «10» мая 2023 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Директора МБОУ СОШ №18 города Ставрополя Омельяненко Т.В.

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН),
юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: нет

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а
также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

Представлена Лицензия на осуществление образовательной деятельности, санитарно-
эпидемиологическое заключение.

По исполнению требований Федерального закона от 23.02.2013 года №15-ФЗ «Об охране
здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
при входах в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждения средняя
общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя размещены специальные указатели о запрете
курения табака. При проведении контрольно-надзорных мероприятий фактов курения табака на
прилегающей территории и рабочих местах не зафиксировано. Цветографическое изображение знака
соответствует требованиям Приказа МЗРФ от 12.05.2014 № 241н «Об утверждении требований к
знаку о запрете курения и порядку его размещения».

Ежегодно к началу учебного года проводится текущий ремонт помещений, ревизия
отопительной системы, канализационной системы и системы водоснабжения.

Территория Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя на момент проверки содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно специальным техническим персоналом.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя расположено на самостоятельном участке. Имеющиеся подъездные пути асфальтированы. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность не нарушена.

Территория Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя окошена и очищена от травяной растительности, организована расчистка прилегающей территории от мусора, валежника, сухостоя для создания барьера не менее 50 м по периметру школы. Территория участка Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя Ставрополя ограждена, озеленена, имеет условное зонирование.

На момент проверки в обследованных помещениях видимых следов пребывания грызунов, наличие синантропных насекомых не обнаружено. Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ заключен.

На территории Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения лицей №16 города Ставрополя оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, на которой установлен контейнер со съемной крышкой. Вывоз мусора проводится по договору с ООО «Эко-Сити».

Холодная и горячая вода подведена в специализированные кабинеты, в кабинеты начальных классов, в помещения пищеблока, столовой, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, физики, химии и лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты. Краны-смесители в рабочем состоянии. Канализация централизованная, смотровые колодцы на момент проверки чистые, забоев не отмечено, люки плотно закрыты.

Вентиляция в учебных помещениях – естественная.

В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. Для контроля температурного режима каждое учебное помещение оснащено бытовым термометром.

При осмотре кабинетов и административно-бытовых помещений установлено, что они убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели и др.). Уборка учебных помещений проводится после окончания занятий (а также после каждой смены), в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации убираются после каждой перемены. Приготовление дезинфекционного средства проводится в соответствии с инструкцией по его применению.

Освещение – естественное, искусственное, защитная арматура на лампах имеется, перегоревших ламп не имеется. Светопроемы помещений имеют солнцезащитные устройства.

Уборка осуществляется ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для обучающихся.

Уборочный инвентарь используется по назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ветошь, швабры имеют сигнальную маркировку (красного цвета).

Источники водоснабжения и канализации- централизованные, готовы к эксплуатации. Забоев канализации на момент проверки не установлено. Питьевой режим –фонтанчики, бутилированная вода.

Обеспечено при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Обучающиеся обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Вся имеющаяся учебная мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Учебные кабинеты физики и химии оборудованы демонстрационными столами, установленными на подиуме. Демонстрационные столы имеют покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола. Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудованы вытяжными шкафами.

Все учебные кабинеты обеспечены системой общего освещения потолочными светильниками с люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.

Осветительные приборы в спортивном зале имеют защитную конструкцию, а в учебных кабинетах – светорассеивающую.

Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и вывозятся по мере сбора специализированной организацией по договору. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения. Все учебные кабинеты имеют левостороннее естественное освещение. Светопроемы учебных кабинетов оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника.

Классные доски, для работы с которыми используется мел, в учебных кабинетах оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле. Классные доски (с использованием мела) в кабинетах имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, имеют темно-зеленый цвет. В некоторых классах используются интерактивные доски, также имеются маркерные белые доски (для них используются маркеры контрастного цвета: черного, красного, синего и зеленого).

В ходе осмотра и анализа имеющихся документов установлено, что режим проветривания соблюдается: проветривание рекреаций и коридоров помещений проводится во время уроков, а учебных кабинетов - во время перемен (измеренные параметры микроклимата с учетом интервала неопределенности результатов измерений соответствуют допустимым значениям установленных санитарными правилами) и концентрация вредных веществ в воздухе помещений (в спортивном зале) с учетом интервала неопределенности результатов измерений не превышают гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест.

Конструкции рабочих столов имеют две отдельные поверхности, что обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования. Оконные проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами.

На каждом этаже размещены санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями и умывальниками для мытья рук. Для персонала оборудованы отдельные санузлы на каждом этаже. Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование соответствует гигиеническим нормативам, исправное и без дефектов.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя в специальных помещениях, расположенных в туалетных помещениях. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Уборочного инвентаря достаточно и имеет маркировку (в зависимости от назначения помещений и видов работ).

Стены помещений туалетных облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м. для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств. Потолки в туалетных помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами. Стены и потолки в учебных помещениях имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в учебных помещениях и кабинетах, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Полы туалетных и умывальных комнат выстланы керамической плиткой.

При спортивных залах имеется по одной раздевалке, отдельно для девочек и для мальчиков, оборудованные туалетами и душевыми; кабинет преподавателей, снаряженная для хранения спортивного инвентаря. Раздевальные для мальчиков и девочек оборудованы шкафчиками (крючками) для хранения одежды.

Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами. Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.

Для организации медицинского обслуживания предусмотрен медицинский кабинет, изоляторы для больных, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем. Медицинский кабинет оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Изолятор оснащен кроватями (раскладушками) - не менее 2-х, столом и стульями. Для временной изоляции заболевших детей допускается использование медицинского и (или) процедурного кабинета. Для осуществления медицинской деятельности мед. кабинет оборудован медицинским оборудованием-ростомером, весами, тонометром (имеется подростковая манжетка), аптечкой. Для оказания неотложной медицинской помощи имеется необходимый набор медикаментов для оказания неотложной помощи. Медицинские журналы имеются.

Для сбора медицинских отходов имеются специальные маркированные емкости для отходов класса «А» и класса «Б», одноразовые пакеты. Медицинские отходы класса «Б» после дезинфекции собираются в многоразовый контейнер, вывозятся поликлиническим специальным транспортом и доставляются на специально выделенную территорию для временного хранения отходов.

Для мытья РУК медицинского персонала имеется антисептическое жидкое мыло, кожный антисептик, разовые бумажные полотенца.

Медицинский персонал обеспечен достаточным количеством средств индивидуальной защиты: халатами, перчатками, масками, очками. Имеется укомплектованная аптечка на случай возникновения аварийных ситуаций. Ведется журнал аварийных ситуаций по установленной форме. Аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Медицинскими работниками составляется перспективный, ежемесячный план иммунизации детей. При возникновении медицинских отводов проводится корректировка планов.

На 2023г.г. разработан план профилактических мероприятий.

При анализе амбулаторного журнала медпункта и журнала инфекционных заболеваний установлено, что в период с 01.09.2022г. по настоящее время пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, связанных с организованным питанием в школе, не зарегистрировано. Накрывание на столы производится персоналом пищеблока.

В муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя работают 77 человек, медицинские книжки имеются на каждого работника, в которые внесены, в том числе результаты периодического медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Лагерь с дневным пребыванием детей является формой организации летнего отдыха детей в учреждении дополнительного образования детей Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 18 г. Ставрополя. Лагерь организуется учреждением и функционирует как структурное подразделение в течение двух смен лагеря. Продолжительность смены (календарных дней) 21 день. Организатором потока лагеря является детей МБОУ СОШ № 18 г. Ставрополя. Первая смена с 01.06.-22.06.2023 - с организацией питания для 175 человек. Вторая смена с 26.06.-16.07.2023 - с организацией питания для 70 человек.

Дети зачисляются в школьный лагерь на основании письменных заявлений родителей (законных представителей).

Перед открытием детского оздоровительного лагеря будут проведены мероприятия по противоклещевой (акарицидной) барьерной обработке, дератизации и дезинсекции территории в целях профилактики заболеваний, передающихся иксодовыми клещами и других инфекционных болезней.

Штат работников укомплектован. Планируемые сотрудники лагеря проходят медицинские осмотры в установленном порядке. Работники лагеря имеют личные медицинские книжки

установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе, привиты в соответствии с национальным календарем прививок.

Спальные помещения будут располагаться в на первом этаже, количество мест в спальнях комнатах планируется с расчетом площади - от 3 до 5 м² на 1 ребенка, но не более 15 человек в 1 помещении. Спальные помещения для мальчиков и девочек устраиваются отдельными, независимо от возраста детей. Спальни будут оборудованы стационарными кроватями (раскладушками) и прикроватными стульями (по числу кроватей). Стационарные 2- и 3-ярусные кровати не используются.

Каждое спальное место будет обеспечено комплектом постельных принадлежностей и не менее чем 1 комплектом постельного белья, данные принадлежности индивидуальные.

Питание воспитанников будет организовано ИП Замулина Т.А. в столовой лагеря с дневным пребыванием детей.

Столовая расположена на 2-м этаже, имеется 108 посадочных мест. Внутри обеденного зала имеются умывальники, электрополотенца, на каждом умывальнике дозатор с жидким мылом.

В зале столовой установлены приборы по обеззараживанию воздуха - 1 шт. модель GK-120-816W.

Бесконтактный дозатор с жидким антисептиком для обработки рук. На столах имеются салфетницы с салфетками для рук, солонки с йодированной солью. Скатерти отсутствуют на столах.

Столовая обеспечена 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 санитарных правил.

Накрывания на столы осуществляется персоналом пищеблока. Ориентировочное время между накрытием и посадкой детей за столы - 10 минут.

Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам. Пищеблок обеспечен электроводонагревателем, инвентарем, техническим оборудованием, посудой, бактерицидной лампой. Холодильное и технологическое оборудование исправно. Столовая имеет необходимый набор оборудования (варочные печи, тестомес, пароконвектомат, мясорубки, пекарский шкаф, слайсер, овощечистка, и др. производственных и складских помещений в соответствии с санитарными нормами.

В наличии на пищеблоке достаточного количества и в рабочем состоянии технологического оборудования. Запасом моющих, дезинфицирующих средств обеспечены, ветошь для мытья посуды обрабатывается и хранится в соответствии с санитарными нормами. Содержание пищеблока, оборудования удовлетворительное. Вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Все оборудование в рабочем состоянии.

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

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

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 не установлено.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не установлено.

Производственные и другие помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не установлено.

Уборка обеденных залов 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.

В моечных помещениях 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.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

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 уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Заполняются журналы: бракеражный (готовых блюд; пищевых продуктов и сырья), температурного режима, журнал учета неисправного технологического и холодильного оборудования, «здоровья», журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное.

Соблюдаются правила обработки мяса, птицы, рыбы, а также сырых овощей и фруктов.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении. Для этих целей используются промаркированные ванны и емкости. Имеется инструкция для обработки яиц.

В целях производственного контроля за доброкачеством и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке ежедневно заполняются журналы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для мытья рук в производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Для персонала выделено отдельное помещение для гардероба, хранение личной и санитарной одеждой упорядочено.

К работе допущены лица, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: не проводилась

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра _____

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)

Омельяненко Т.В.
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица


(подпись)

Кутнякова С.В.
(инициалы и фамилия)

главный специалист-эксперт
отдела защиты прав потребителей
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Каюшникова М.Ю.
(инициалы и фамилия)