

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код*
ПМ 75250041000117118555 от 04.02.2025



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 Забайкальскому краю

(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)

Амурская ул., д. 109, г. Чита, а/я 1207, 672000; тел. (83022) 35-36-13;

факс(83022) 35-36-13; E-mail: tur@75.rospotrebnadzor.ru, <http://75.rospotrebnadzor.ru>

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«25» февраля 2025 г., 16 час.00 мин.
(дата и время составления акта)/ (место составления акта)

Акт профилактического визита

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: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 11» 672001, Забайкальский край, г. Чита, мкр 1-й, д. 16 (ОГРН: 1027501160895, ИНН: 7534009926) (чрезвычайно-высокий риск), на основании паспорта профилактического визита (ПМ 75250041000117118555 от 04.02.2025)
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): Забайкальский край, г. Чита, мкр 1-й, д. 16

(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 «12» февраля 2025 г. 10:00 час

по «25» февраля 2025 г. 13:00 час

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

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

с «___» _____ г. _____ час

по «___» _____ г. _____ час

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

5. Профилактический визит проведен: Волынкиной Татьяной Владимировной главным специалистом-экспертом отдела надзора за питанием населения, условиями обучения и воспитания



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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: нет

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.710086, удостоверяющий соответствие органа инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13 августа 2015 г.); аккредитованный испытательный лабораторный центр, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТРУ.0001.510132, дата внесения сведений в РАЛ: 07.07.2015, испытательная лаборатория, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТРУ.0001.510796, дата внесения сведений в РАЛ: 05.08.2015; испытательная лаборатория, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТРУ.0001.514829, дата внесения сведений в РАЛ: 26.10.2015) (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 присутствовал представитель контролируемого лица: директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 11» Старчакова Владимира Поликарповича

(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	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр;
 - 2) опрос;
 - 3) истребование документов;
 - 4) отбор проб;
 - 5) инструментальные измерения;
- (указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)
- в следующие сроки: с «13» февраля 2025 г. с 10.00
по «25» февраля 2025 г. до 13.00

- 5) испытание;
- 6) экспертиза

в следующие сроки: с «13» февраля 2025 г. с 14.00
по «25» февраля 2025 г. 09.00

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

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



10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы от 06.02.2025 № 75-05-05/118.3-1343-2025 на основании требования:

- договор № 133Б от 01.01.2025 на вывоз твердых бытовых отходов с ООО «Олерон +»;
- акт от 08.07.2024 проверки состояния вентиляционной системы;
- договор на оказание дезинфекционных услуг (проведение мероприятий по акарицидной обработки, дезинсекции, дератизации) с ООО «Читинская профилактическая дезинфекционная станция», акт выполненных работ;
- медицинские книжки сотрудников с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок, и гигиенической подготовки;
- список персонала согласно штатному расписанию;
- программу производственного контроля; результаты лабораторных исследований и испытаний в рамках производственного контроля;
- примерное 10-ти дневное меню, утвержденное руководителем учреждения;
- фактический рацион питания за 10 дней - документацию, подтверждающую приготовление готовой пищевой продукции для оценки его соответствия утвержденному примерному меню;
- технологические карты на приготавливаемые блюда согласно примерному меню, меню-раскладка;
- инструкций по применению дезинфицирующих средств;
- должностных инструкций.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита установлено:

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 11» (далее МБОУ «СОШ № 11») расположено в трех этажном типовом здании, здание функционирует с 1984 г.

Территория учреждения расположена в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон промышленных предприятий.

На территории учреждения оборудована физкультурно-спортивная и хозяйственная зона. В хозяйственной зоне располагаются: хозяйственные постройки, площадка для сбора мусора. Мусор собирают в мусоросборники, которые установлены на площадках с твердым покрытием, имеют закрывающиеся крышки. Представлен договор на вывоз твердых бытовых отходов с ООО «Олерон».

Физкультурно-спортивная зона оснащена спортивным оборудованием в соответствии с росто-возрастными особенностями детей – имеется футбольное поле, малые архитектурные формы.

Для пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов при отдельном входе в учреждение предусмотрен пандус, расширенные дверные проемы. В школе обучается 3 ребенка с заболеваниями опорно-двигательного аппарата, которые находятся на домашнем обучении.

На 1-м этаже имеется гардеробная для верхней одежды обучающихся, оснащенная вешалками.

Всего в учреждении работает 93 сотрудника (согласно списку представленному директором). Представлены личные медицинские книжки с результатами пройденного периодического медицинского осмотра и гигиенического обучения в полном объеме, что соответствует требованиям п. 1.5 СП 2.4.3648-20.

В школе имеется 42 учебных кабинетов, 2 спортивных зала, пищеблок и обеденный зал, медицинский кабинет, санитарные узлы для мальчиков и девочек на каждом этаже, для персонала имеются отдельные санитарные узлы, актовый зал, 2 мастерские.

Водоснабжение – холодное и горячее водоснабжение централизованное. Подводкой горячей и холодной воды через смесители обеспечены помещения пищеблоков, помещения медицинского назначения, санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы).

Канализация централизованная. Канализация работает исправно, подпора сточных вод при спуске не отмечено.

Вентиляция в помещениях учебных классов осуществляется естественная приточная вентиляция посредством открывания фрамуг и форточек на окнах. Естественная вытяжная вентиляция осуществляется посредством вентиляционных каналов. Представлен акт проверки эффективности работы вентиляции от 08.07.2024.



Согласно протоколам испытаний № 75-00/02713-01-2025 от 24.02.2025, и заключениям к протоколам, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», в атмосферном воздухе фоновое значение по показателям: максимально разовая концентрация стирола, фенола, этилбензола, массовая концентрация ортоксилола (ортоксил), 0-ксилол, 1,2-диметилбензол, массовая концентрация бензола (бензол), массовая концентрация метаксилола (метаксил), м-ксилол, 1,3 – диметилбензол, массовая концентрация параксилола, формальдегида соответствует требованиям раздела I, табл. 1.1 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Согласно протоколам испытаний воздуха замкнутых помещений №№ 3367/12.2, 3367в/12.2, 3363в/12.2, 3366/12.2, 3366в/12.2, 3368/12.2, 3368в/12.2, 3369/12.2, 3369в/12.2, 3365/12.2, 3365в/12.2, 3364в/12.2, 3370/12.2, 3370в/12.2. от 24.02.2025 и заключениям к протоколам, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», содержание в воздухе загрязняющих веществ (фенола, стирола, этилбензола, формальдегида, индекса токсичности, массовая концентрация ортоксилола, 0-ксилола, 1,2-диметилбензола, массовая концентрация бензола, массовая концентрация метаксилола, м-ксилола, 1,3-диметилбензола, массовая концентрация параксилола, п-ксилола, 1,4-диметилбензола) до и после проветривания в помещениях учебных кабинетов соответствует гигиеническим значениям п. 1, табл. 1.1 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Отопление в здании школы централизованное посредством водяного отопления. Отопительные приборы (радиаторы) в помещениях находятся в исправном состоянии, имеют гладкую поверхность, позволяющую проводить обработку моющими средствами, укрыты ограждающими устройствами.

Освещение. Окна во всех учебных кабинетах, рекреациях, прочих помещениях пластиковые с открывающимися фрамугами, что обеспечивает проведение проветривания помещений в любое время, что соответствует требованиям п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Окна в учебных и жилых помещениях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов.

Внутренняя отделка помещений выполнена материалами, допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию. Для внутренней отделки помещений использованы следующие тона красок: для потолков – белый, для стен учебных кабинетов – светлые тона бежевого, розового, зеленого и голубого, для мебели (парты) – цвет натурального дерева, для классных досок – темно-зеленый.

Медицинскую деятельность в учреждении осуществляет медицинский работник ГАУЗ «ДКМЦ». Имеется процедурный кабинет и, кабинет врача.

Организация образовательной деятельности. Всего в школе обучается 1312 человек, из них 1-4 классов - 549, в две смены (с 1 смены – 653, со 2 смены – 659). Плановая мощность школы со слов директора – 800 мест, фактическая наполняемость школы в одну смену не превышает плановую мощность.

Всего в учреждении имеется 48 классов-комплектов, из них 20 – учащиеся 1-4 классов.

Всего в здании предусмотрено 40 учебных кабинетов, максимальная площадь учебных кабинетов составляет - 68-71 м², минимальная – 53 м². м². За учащимися 1-4 классов закреплён определенный кабинет.

В учебных кабинетах парты расставлены по рядам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше, расстояния между рядами, между рядом столов и стенами соблюдаются. Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой (столом) и стулом.

Учебные классы оборудованы классными досками, доски расположены по центру класса, что обеспечивает соблюдение угла видимости доски от края до середины крайнего места обучающегося за передним столом. Дополнительно используются интерактивные доски, и экраны размещение в кабинетах которых обеспечивает обучающихся доступ ко всей поверхности.

Согласно протоколу измерения мебели № 239/3.7 от 17.02.2025 и заключению к протоколу, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», измеренные значения мебели соответствуют гигиеническим нормативам, росту и возрасту детей.



На ученической мебели нанесена маркировка соответственно росту обучающихся.

Спортивные залы (имеются 2 спортивных зала: малый и большой). Большой спортивный зал размещен на 2-м этаже учебного корпуса, имеются 2 раздевалные для мальчиков и девочек. Для хранения спортивного инвентаря имеется отдельное помещение. Малый спортивный зал расположен на 3-м этаже (для учащихся 1-4 классов). Вентиляция в залах механическая приточно-вытяжная.

Информатика. Имеется 1 кабинет информатики, площадью 63,75м². В кабинете информатики имеется - 14 ПЭВМ. Площадь на одно рабочее место пользователя в кабинетах составляет 4,5 м², при нормируемой санитарными правилами не менее 4,5 м². Столы индивидуальные для каждого ученика.

Мастерские. Для мальчиков имеется кабинет технологии, в котором оборудованы деревообрабатывающие станки и станки по металлу, аптечка для первой помощи укомплектована. В швейной мастерской установлены швейные электрические машинки, 1 оверлок. В каждой мастерской оборудованы раковины для мытья рук.

Кабинеты физики, химии оборудованы лаборантскими. В лаборантской химии установлен сейф для хранения химреактивов, вытяжной шкаф с демонстрационным окном в учебный кабинет. Вытяжной шкаф в рабочем состоянии, представлена акт ревизии вытяжной системы вентиляции вытяжного шкафа. Раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды оборудованы в кабинетах.

Расписание звонков соответствует гигиеническим нормативам п.п. 3.4.15, 3.4.16 СП 2.4.3648-20, таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для факторов среды обитания», по продолжительности перемен, перерывов между занятиями: для учащихся 2 - 11 х классов предусмотрены 2 большие перемены продолжительностью 20 минут после 2 или 3 урока для приема пищи, продолжительность прочих перемен не менее 10 минут. Перерыв между занятиями составляет 10 минут. Для учащихся 1-х классов предусмотрена динамическая пауза 40 минут.

Организация питания: осуществляется ИП Раменской О.С. по договору.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения используется примерное меню, имеющее экспертное заключение о соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям, № 7017/ЭЗ-12949 от 20.12.2024, выданное ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае». Суммарный объем блюд, калорийность, фактическое среднее значение энергетической ценности, пищевых веществ, соответствует нормам, указанным в приложении 9 табл. 3, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 9, 10 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню утверждено руководителем образовательного учреждения.

Для обучающихся 1-4 классов в первую смену организован горячий завтрак, включающий горячее блюдо из молочных каш, мяса, рыбы или птицы с гарниром, закуску, напиток, фрукты; для обучающихся во вторую смену – обед, включающий первое горячее блюдо (основное горячее блюдо (суп), второе горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром), закуску в виде салатов, порционных овощей, напитки.

В питании детей, согласно представленному фактическому меню ежедневно присутствуют такие продукты как мясо и мясные изделия, хлеб, фрукты. Рыба, творог, яйца включены в меню 1 раз в 2 – 3 дня. Отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Фактический рацион питания полностью соответствует примерному 10-ти дневному меню.

Всего в школе получают горячее питание 1-4 классы - 100%, 5-11 - 300 (50%) детей. По официальным данным директора: в школе отсутствуют школьники, имеющие заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест, что обеспечивает посадку всех обучающихся в 2-3 перемены. Дети 1-4 классов питаются после 2-3 урока, продолжительность перемены составляет 20 минут. При обеденном зале установлено 7 раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, 4 электросушилки для рук, дозаторы с жидким мылом.

Столовая расположена в здании школы. В состав столовой входят: обеденный зал, пищеблок, состоящий из помещений: горячий цех, в котором осуществляется обработка готовой продукции, в том числе приготовление салатов, мясной цех и овощной цех, где осуществляется



обработка сырой продукции, 3 склада для хранения пищевых продуктов, моечная для мытья столовой и кухонной посуды, санитарный узел, помещение завроизводством. Планировка помещений позволяет соблюдать поточность технологических процессов в соответствии с требованиями п. 2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

Пищевый блок работает на сырье и полуфабрикатах, что соответствует требованиям п. 2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Помещение для приготовления пищи оборудовано необходимым технологическим и холодильным и моечным оборудованием и инвентарем, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Количество оборудования, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, объем приготавливаемой пищи соответствует количеству непосредственно принимаемых пищу детей.

Горячий цех оборудован: 3 электроплитами на 6 конфорок со встроенным духовым шкафом с максимальной температурой 300°C, 1 электросковородой, 1 пароконвектоматом, 2-х секционным жарочным шкафом, 3 производственными столами для готовой продукции (из них 1 стол для приготовления салатов, нарезок из овощей), электропривод для приготовления картофельного пюре, 1 раковина для мытья рук. В зоне раздачи установлен мармитная линия.

В мясном цехе установлены 2 моечные ванны, 2 производственных стола, электропривод для измельчения сырой продукции.

В овощном цехе установлены 2 моечные ванны, 2 производственных стола для сырой продукции, 1 овощеизмельчительная машина, 1 раковина для мытья рук персонала.

Моечная: мытье столовой посуды и кухонной посуды осуществляется в моечной, в которой установлено 5 моечных ванн, посудомоечная машина (в нерабочем состоянии), стеллажи для сушки и хранения посуды. Для хранения кухонной и столовой посуды используются стеллажи, которые имеют поверхности позволяющие проводить влажные уборки.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. При проведении проверки для детей использовалась одноразовая пластиковая посуда.

Моечные ванны для мытья посуды оборудованы подводкой холодной и горячей воды, что соответствует требованиям п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20.

Производственное оборудование и инвентарь, кухонная посуда промаркированы, используются по назначению. Разделочный инвентарь для разделки сырых и готовых продуктов выполнен из дерева твердых пород, промаркирован, хранится на полке и на магнитных держателях.

Все производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Вентиляция – над электрооборудованием и моечными ваннами установлена локальная вытяжная система, находилась в рабочем состоянии что соответствует требованиям п. 2.13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Внутренняя отделка стен, полов и потолков пищевого блока выполнена из материалов, позволяющих проводить влажные уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Имеются 3 помещения склада для хранения продуктов: для сыпучих и консервированных продуктов, и для хранения овощей (запас продуктов небольшой на неделю), для продовольственного сырья склад оборудован холодильным и морозильным оборудованием. Склад оборудован стеллажами, овощи хранятся на поддонах. Термометры для измерения температуры и влажности воздуха имеются, температура в холодильном и морозильном оборудовании соответствует требованиям. Для хранения скоропортящейся, гастрономической продукции и мясных полуфабрикатов установлено 3 холодильника с морозильными камерами, 3 морозильные камеры. Все холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (сертификаты, декларации о соответствии, маркировочные ярлыки), документов, подтверждающих прослеживаемость продуктов (товарно-транспортные накладные). Закуп продуктов питания осуществляется у поставщиков (указаны на отдельном листе)



Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, о чем свидетельствуют записи в журнале «Бракеража готовой продукции», бракераж готовой продукции осуществляется за 1 прием пищи.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы всех приготовленных блюд (порционные блюда в полном объеме, закуски, первые блюда, гарниры, напитки - в объеме не менее 100 гр), в прокипяченную стеклянную посуду, которые хранятся в холодильнике.

Представлены журналы: «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Гигиенический журнал», «Журнал проведения витаминизации блюд».

Сотрудники пищеблока при проведении профилактического визита работали в спецодежде (фартуки, шапочки). Одноразовые перчатки используются в соответствии с требованиями санитарных правил при порционировании блюд и нарезке салатов.

Сбор пищевых отходов осуществляется в промаркированную с крышкой емкость.

Родительский контроль за организацией питания в школе организован, представлен приказ «Об организации родительского контроля за организацией и качеством питания», положение о Совете, которым утвержден состав комиссии; утверждена форма журнала посещения пищеблока родителями с целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся. Родительский контроль за организацией питания проводится 3-4 раза в месяц. Данные родительского контроля оформляются в виде актов (представлены акты родительского контроля, замечания родителей нет), с оценкой несъедобности блюд посредством взвешивания остатков.

Питьевой режим организован путем использования питьевых кулеров, установленных на каждом этаже школы, в обеденном зале, используется одноразовая посуда.

Мероприятия по дезинсекции, дератизации. В школе организованы и проводятся самостоятельно плановые обследования на заселенность объектов членистоногими не менее 2 раз в месяц, грызунами с кратностью не менее – 1 раз в месяц, данные обследований вносятся в журнал, истребительные мероприятия по дезинсекции, дератизации проводятся с привлечением специализированной организацией. Представлен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», акты выполненных дезинсекционных работ от 23.08.2024, согласно которым насекомых в помещениях не обнаружено.

Насекомых в помещениях школы при проведении профилактического визита не обнаружено.

Санитарные узлы. В школе на каждом этаже имеются по 2 санитарных узла отдельные для мальчиков и девочек, в которых установлено по 2-3 унитаза в закрывающихся кабинках, по 2 умывальные раковины. Мыло и туалетная бумага имеются в наличии постоянно.

Санитарное состояние. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Графики проведения уборок имеются, вывешены в каждом помещении. Ежедневная влажная уборка проводится визуально качественно.

Уборочный инвентарь хранится в специально выделенных помещениях. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ. Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов (ведра, щетки, ветошь) имеет специальную (отличительную) маркировку и хранится отдельно.

Обеззараживание воздуха классов (помещений постоянного пребывания) осуществляется рециркуляторами воздуха закрытого типа, которые установлены в каждом учебном кабинете и в рекреациях.

Согласно протоколам испытаний № 75-00/02720-01-25 от 19.02.2025, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», в смывах с окружающей среды на пищеблоке, патогенные простейшие не обнаружены.

Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами (количество: кг, л, упаковки): имеется в наличии дезинфицирующее средство «ТриХлор» – 5 банок по 300 таблеток. Моющие средства: хозяйственное мыло, туалетное мыло, СМС, чистящие средства имеются в достаточном количестве. Инструкций по правилам приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств имеются. Сертификаты соответствия представлены.

Согласно протоколам испытаний № 75-00/02718-25 от 19.02.2025, представленным ФБУЗ



«Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» исследованные образцы хлорсодержащего дезинфицирующего средства (таблетки «Тритихлор» и дезинфицирующий раствор «Трити-Хлор») соответствуют величине допустимого уровня.

(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)

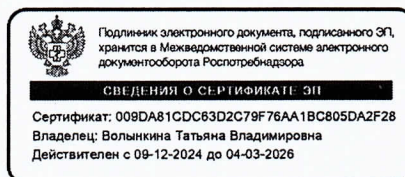
12. К настоящему акту прилагаются:

1. документы, представленные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», вх. № 75-22/3312-2025 от 25.02.2025: протоколы испытаний, заключения

(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)

Главный специалист-эксперт отдела
надзора за питанием населения,
условиями обучения и воспитания

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



Волынкина Т.В.

(подпись)

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

<u>25.02.2025 11:25</u>	<u></u>	<u>директор</u>	<u>Стариков В.П.</u>
(дата, время)	(подпись)	(должность)	(ФИО)

