

**Территориальный отдел**

**Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Белгородской области в Губкинском районе**

309186, Белгородская область, город Губкин, улица Горького, дом 4  
Тел/факс (8-47241) 7-59-84 E-mail:Gubkin@31.rospotrebnadzor.ru

от 15.03.2022 № 490

14 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Белгородская область, Прохоровский район, Лучковский с/о, с. Лучки, ул. Центральная, д. 10

(место составления акта)

**Акт выездной плановой проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением  
заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Пузановой  
Л.А.; №490 от 24.03.2022г.;учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных  
(надзорных) мероприятий) -31220041000100545097

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении  
выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках  
Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) -  
004

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром  
видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора),  
муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по  
Белгородской области в Губкинском районе Ленцова Ирина Евгеньевна

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы  
инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов)  
после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его  
(их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

эксперты (экспертные организации):

1) Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Губкинском  
районе» ( аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Белгородской области в Губкинском районе» в качестве экспертной организации от  
«07» июля 2016г. № RA.RU.21AK41)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре  
экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства  
об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Лучковская средняя  
общеобразовательная школа Прохоровского района Белгородской области" ОГРН  
1023101121196, ИНН 3115004631

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

309032, Белгородская область, Прохоровский район, Лучковский с/о, с. Лучки, ул. Центральная,  
д. 10;

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения  
иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Лучковская средняя  
общеобразовательная школа Прохоровского района Белгородской области" ОГРН  
1023101121196, ИНН 3115004631309032;309032, Белгородская область, Прохоровский район,  
Лучковский с/о, с. Лучки, ул. Центральная, д. 10;

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера  
налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений),  
ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная  
проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 04 " апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по "15" марта 2022 г., 14 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось.

с "00" \_\_\_\_\_ 2022 г., 0 час. 00 мин.

по "00 " \_\_\_\_\_ 2022 г., 0 час. 00 мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

80 час. 00 минут

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) отбор проб (образцов) \_\_\_\_\_

в следующие сроки:

с " 07 " апреля 2022 г., 11 час. 00 мин.

по " 07 " апреля 2022 г., 13 час. 00 мин.

2) экспертное заключение

в следующие сроки:

с " 11 " апреля 2022 г., 10 час. 15 мин.

по " 11 " апреля 2022 г., 13 час. 15 мин.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

по месту: 07.04.2022г,309032, Белгородская область, Прохоровский район, Лучковский с/о, с. Лучки, ул. Центральная, д. 10;

указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

1. Протоколы лабораторных испытаний №№1450,1451,1452 от 08.04.2022 г;

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

1) 2) Экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы перспективного двухнедельного меню на 2021-2022 учебного года для МБОУ «Лучковская СОШ» Прохоровского района Белгородской области (возрастные группы: 7-14 лет и старше 12 лет).

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

**В ходе проведения проверки:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Лучковская средняя общеобразовательная школа" Прохоровского района Белгородской области располагается в одноэтажном с цокольным этажом типовом здании по адресу: с. Лучки, ул.Центральная, д. 10. С одной стороны к зданию школы пристроено 2-х этажное дошкольной группы, для которого выделена отдельная зона. Лицензия на право ведения образовательной деятельности регистрационный номер 6218 от 08.08.14. бессрочного действия. В учреждении имеется санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии учреждения требованиям санитарных правил на образовательную деятельность от 18.11.2014. На момент проверки фактическая наполняемость МБОУ "Лучковская средняя общеобразовательная школа" Прохоровского района Белгородской

области 64 учащихся. Классов-комплектов в учреждении -11, из них 1-4-х классов -4(23 обучающихся), 5-9-х классов-4 (38 обучающихся), 10-11-х классов-2 (3 обучающихся). Наполняемость каждого класса составляет в пределах от 1-х до 11-ти учащихся. Для обучающихся среднего общего образования образовательный процесс организован по классно-кабинетной системе. Учащиеся 1-4-х классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, выделенных в отдельный блок на 1-м этаже здания школы. Учебных кабинетов-12. Ввод в эксплуатацию здания учреждения после строительства осуществлен в 2001 году. Проектная вместимость здания согласно проекта - 132 человека. Здание имеет самостоятельный земельный участок, территория которого ограждена забором по периметру, имеется наружное освещение. Территория участка имеет твердое покрытие (тротуарная плитка). На территории хозяйственной зоны на твердом покрытии установлены 2 контейнеров для сбора мусора с крышками. Пищевые отходы вывозятся совместно с ТБО. Услуги дератизации, дезинсекции и дезинфекции оказывает ИП Соловьев Е. Пищевые отходы вывозятся совместно с ТБО, после проведения мероприятий по их денатурации дезинфекционным средством, имеется в наличии на момент проверки в достаточном количестве, сроки годности соблюдаются. В учреждении осуществляется ежедневный учет (актирование) пищевых отходов, о чем свидетельствуют записи в соответствующем журнале. Территория здания благоустроена, убрана. Спортивная зона представлена баскетбольной, волейбольной площадками, имеется гимнастический городок, футбольное поле с травяным покрытием и беговой дорожкой. Система водоснабжения - централизованная с подводкой холодной воды. Канализация - местный выгреб. Имеется договор на отпуск холодной питьевой воды. Отопление - центральное. Для соблюдения питьевого режима предусмотрен кулер с питьевой водой, установлен в обеденном зале. Документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды имеются. На момент проверки имеются промаркированные подносы с чистой и использованной посудой. В цокольном этаже здания школы расположены пищеблок с обеденным залом, санузлы для девочек и мальчиков, кабинет технологии и домоводства. На 1-м этаже при входе с 2-х сторон размещаются 2 помещения гардероба для начальных и старших классов, оснащенные вешалками для одежды и обуви. На момент проверки установлено: в помещениях общеобразовательного учреждения в отдельном блоке размещаются: Лучковский Дом культуры (помещение актового зала) с ноября 2010года; Лучковский офис семейного врача ОГБУЗ "Прохоровская ЦРБ" (3 учебных помещения) с мая 2010года. Данные учреждения отделены от территории школы ограждением. На размещение вышеуказанных учреждений имеются Постановления главы администрации муниципального района "Прохоровский район" № 833 от 12.11.10., №481 от 05.07.11. На территории школы в отдельно стоящем одноэтажном здании размещаются 2 помещения комбинированной мастерской. С 2015года и в момент проверки мастерская не эксплуатируется, снята с баланса школы. В учебных помещениях предусмотрено боковое левостороннее естественное освещение. Окна чистые. Кратность очистки стекол - 2 раза в год. Светопроемы учебных помещений оборудованы тканевыми шторами с длиной до уровня подоконника, в момент проверки расположены в простенках между окнами. Искусственное освещение во всех классах представлено люминесцентными лампами, все находятся в рабочем состоянии, оборудованы подсветки классных досок. Раздельное включение ламп по рядам предусмотрено. В учебных кабинетах проведены замеры уровня искусственной освещенности. Вентиляция в классах естественная. Проветривание учебных классов проводится во время перемен, рекреаций - во время уроков, сквозное проветривание проводится перед началом занятий и после окончания занятий. Во всех учебных кабинетах открываются форточки, оборудованные москитными сетками, через которые проводится проветривание. Режим проветривания соблюдается. Площадь большинства учебных помещений –от 32,4 м.кв. до 75,5м.кв.Площадь на 1-го учащегося, соблюдается. Отделка стен учебных помещений, коридоров выполнена водоэмульсионной краской, позволяющей проведение влажной уборки. Вся учебная мебель имеет цветовую маркировку. Расстановка столов 3-х рядная, рекомендуемые размеры проходов и расстояния между предметами оборудования соблюдаются. Для отделки мебели

используется цвет натурального дерева, для окраски классных досок - темно-зеленый цвет. Во всех учебных помещениях и кабинетах имеются бытовые термометры для контроля температурного режима. Покрытие пола во всех учебных помещениях, коридорах - дощатое, в коридорах – линолеумное покрытие. Уборочный инвентарь для кабинетов, мест общего пользования выделен, промаркирован, хранится отдельно. Уборка мест общего пользования и учебных помещений проводится техническим персоналом. Имеются моющие и дезинфицирующие средства «Жавельон», «ХлораДез». На 1-м этаже здания школы размещается спортивный зал, на момент проверки находится на ремонте, отделен от остального здания. На 1-м этаже здания оборудован 1 кабинет информатики, площадью 75,25 м установлено 4 единиц компьютерного оборудования, площадь на 1 рабочее место соблюдается, расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов более 1,2м, что соответствует гигиеническим нормативам. Минимальная диагональ ЭСО составляет для монитора персонального компьютера и ноутбука - не менее 39,6 см, планшете менее 26,6 см. Планшеты оборудованы дополнительной клавиатурой. В кабинете информатики стулья используются подъемно-поворотные.

На 1-м этаже размещается кабинет химии площадью 43,9м, в зоне учителя установлен демонстрационный стол с подводкой воды, оборудован вытяжной шкаф, в рабочем состоянии. В зоне учащихся оборудованы 2-х местные ученические столы с подводкой воды. В лаборантской площадью 9м.кв. установлены: умывальник, находится в исправном состоянии, шкафы для хранения химических препаратов, 2 сейфа для хранения кислот, щелочей. Имеется аптечка первой помощи, укомплектована необходимыми лекарственными средствами; инструкция по технике безопасности. На 1-м этаже школы размещается кабинет физики, площадью -35,64 м, оборудована лаборантская площадью 9м.кв. В зоне учащихся оборудованы 2-х местные ученические столы. Имеется аптечка первой помощи, укомплектована необходимыми лекарственными средствами; инструкция по технике безопасности. В цокольном этаже размещается кабинет технологии. На 1-м этаже здания школы размещаются: служебный санузел на 1 унитаз, 1 умывальник; санузел для мальчиков, где установлено 2 писсуара, 2 унитаза, 1 умывальник; санузел для девочек, где установлено 2 унитаза, 1 умывальник. Вход в санузел для девочек напротив входа в кабинет истории согласно проекта. В цокольном этаже школы размещаются: служебный санузел на 1 унитаз, 1 умывальник; санузел для мальчиков, где установлено 2 писсуара, 2 унитаза, 1 умывальник; санузел для девочек, где установлено 2 унитаза, 1 умывальник. Все санитарно-техническое оборудование находится в рабочем состоянии. В туалетных установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, электрополотенце, находится в рабочем состоянии. На 1-м этаже здания выделено помещение для хранения уборочного инвентаря. Столовая, общая с дошкольной группой располагается на 1-м этаже здания школы и имеет следующий набор помещений: обеденный зал, рассчитан на 60 посадочных места, горячий цех, мясо-рыбный, овощной цеха, моечный цех, 2 кладовых, бытовое помещение. В обеденном зале установлено 15 4-х местных столов с гигиеническим покрытием, 60 табуреток с дефектами, расслоениями. Перед обеденным залом установлены 4 умывальника для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды. На момент проверки возле умывальников имеется мыло, установлено 2 электрополотенца, находятся в рабочем состоянии. Работа пищеблока осуществляется на сырье. В горячем цехе из технологического оборудования установлены электроплита (4-х конфорочная с духовкой); электросковорода, 2-х секционный жарочный шкаф, электрокипятильник на 30 литров, все находится в рабочем состоянии. Система вентиляции представлена искусственной приточно-вытяжной механической, над жарочным шкафом установлен вытяжной зонт, находится в рабочем состоянии. В горячем цехе установлены 2 разделочных стола с гигиеническим покрытием. В горячем, мясо-рыбном, овощном цехах установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через накопительные электроводонагреватели (2шт). Разделочным инвентарем (отдельно для школы и дошкольной группы), столовой, кухонной посудой укомплектованы в достаточном количестве. В мясо-рыбном цехе установлены 3 разделочных стола с гигиеническим покрытием, для обработки мяса

птицы, мяса, рыбы. В мясо-рыбном цехе выделено место и инвентарь для обработки яиц, имеется инструкция по их обработке. В овощном цехе установлена картофелечистка, находится в рабочем состоянии, моечная ванна для обработки овощей, производственный стол. В мясо-рыбном цехе установлены: 2 бытовых холодильника, один из них для хранения суточных проб готовых блюд находится в рабочем состоянии; 1 бытовой 2-х камерный холодильник для дошкольной группы. Все холодильное оборудование снабжено термометром, температурный режим соблюдается. Суточные пробы готовых блюд обоих учреждений оставлены в полном объеме, промаркированы с указанием даты отбора и приема пищи. В моечном цехе для столовой и кухонной посуды установлены 3-х гнездная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды для мытья столовой посуды; 2-х секционная моечная ванна для мытья чайной посуды; 2-х гнездная моечная ванна для мытья кухонной посуды. В моечном отделении установлен электроводонагреватель накопительного типа объемом 80 литров, обеспечивающий горячее проточное водоснабжение. Для просушки столовой и кухонной посуды установлены стеллажи, имеются полки-решетки. Столовой посуды - тарелок для 1-го, 2-го блюд выделено в достаточном количестве (2 комплекта), чайной, кухонной посуды также выделено в достаточном количестве. В столовой при организации питания используются столовые приборы из нержавеющей стали, кухонная посуда используется из нержавеющей стали. На пищеблоке предусмотрен санузел для персонала на 1 унитаз, 1 умывальник, имеется душевая на 1 сетку. В специально отведенном месте на пищеблоке осуществляется хранение уборочного инвентаря, который выделен в достаточном количестве и промаркирован. В столовой школы регулярно по форме ведутся журналы: бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; бракеража готовой кулинарной продукции, журнал "Гигиенический", проведения витаминизации третьих блюд, учета температурного режима холодильного оборудования; контроля влажности кладовых, ведомость контроля за рационом питания. На момент проверки в питании детей используется йодированная соль (имеется в наличии 8 кг). В школе регулярно проводится С-витаминизация 3-х блюд, о чем свидетельствуют записи в соответствующем журнале. На пищеблоке общеобразовательного учреждения для учащихся имеется 10-ти дневное примерное меню. При анализе питания за январь-март текущего года установлено: меню разнообразное. В питании школьников используются: ежедневно молоко, 1-2 раза в неделю соки, блюда из творога, рыбы; 1 раз в неделю - колбасные изделия (сосиски), мясо говядины, мясо птицы. Завоз пищевых продуктов согласно заключенных договоров осуществляется специализированным автотранспортом следующими поставщиками: ООО «Элгас», ИП Левшина Т.К., ООО «Колос», ИП Игнатенко А.С., ОАО «Белагроторг», ИП Паклинов В.П. Для всех школьников организовано 2-х разовое горячее питание: молочный завтрак (по областной программе "Школьное молоко") стоимостью 54,37 рублей на дотацию из местного бюджета - для всех учащихся, 5 раз в неделю предусмотрен завтрак, состоящий из стакана молока либо молочной каши и кулинарного изделия промышленного выпуска. Кроме этого, предусмотрен обед, охват обедами составляет 64 (100%) учащихся. Обеды для учащихся представлены 1-м, 2-м, 3-м блюдами; 19 учащихся из многодетных семей питаются ежедневно дважды в день на дотацию из областного бюджета, которая с 01.01.16. и в настоящее время составляет 108 руб. на обед. Оплата обедов производится родителями учащихся за наличный расчет. На пищеблоке работают 2 человека, все имеют личные медицинские книжки установленного образца с полным объемом медосмотра, профилактических прививок. Столовая обеспечена технологическими картами на все используемые блюда. Для учащихся 1-11 х классов обучение проводится по 5-ти дневной учебной неделе. Режим работы односменный. Начало занятий в 8.30 час., окончание в 15-10 час. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут. В 1-й класс приняты дети в возрасте 6,5 - 7 лет. Заключение городской психолого-медико-педагогической комиссии, а также рекомендации по оздоровлению, режиму, питанию, закаливанию, поступлению в школу имеются. В оздоровительных целях и для облегчения процесса адаптации детей к требованиям школы в 1-м классе применяется "ступенчатый" метод наращивания учебной нагрузки. В сентябре проводится 3 урока по

35 мин. каждый, со второй четверти - 4 урока по 35 мин., без домашних заданий и бального оценивания. Предусмотрена динамическая пауза между 2 и 3 уроками (40 минут) в соответствии с гигиеническими нормативами. Продолжительность уроков для остальных обучающихся 45 минут. Перед началом учебного дня в младших классах проводится зарядка, физкультминутки на уроках. Уроков физкультуры в каждом классе проводится 3 в неделю. Максимальный объем аудиторной недельной нагрузки обучающихся соответствует гигиеническим нормативам.

В МБОУ "Лучковская СОШ" работают 25 сотрудников, все имеют личные медицинские книжки установленного образца с полным объемом медосмотра, профилактических прививок.

Дошкольная группа "Солнышко" в виде разновозрастной дошкольной группы как структурное подразделение школы присоединено к школе в августе 2014 года. В момент проверки функционирует 1 разновозрастная группа со списочным составом - 14 детей возрасте от 2-х до 7-ми лет. По состоянию на 07.04.2022 г. присутствовало 11 детей, отсутствовало 3 детей, по заявлению родителей. Группа работает ежедневно с 7-30 до 17-00 час, т.е. предусмотрено 10 часовое пребывание детей пять дней в неделю. МБДОУ детский сад "Солнышко" с. Лучки Прохоровского района Белгородской области согласно проекта был рассчитан на 2 групповые ячейки, расположенные на 1-и 2-м этажах. С момента ввода в эксплуатацию и в настоящее время эксплуатируется лишь 1 групповая ячейка, расположенная на 1-м этаже здания. Помещения групповой ячейки, расположенные на 2-м этаже приспособлены под музыкальный, спортивный зал, помещение изостудии. Проектная вместимость дошкольного учреждения 20 детей. На земельном участке выделена групповая площадка. На территории групповой площадки имеются 2 теневого навеса, площадью 40 м каждый, оборудовано деревянное покрытие пола. На территории групповой площадки оборудована песочница, в момент проверки закрыта пленкой. Собственная физкультурная площадка отсутствует, занятия проводятся на спортивной зоне школы. В здании имеется 1 вход, оборудован тамбуром. Групповая ячейка для детей расположена на 1-м этаже и включает следующий набор помещений: - спальная, площадью 44, 57 м.кв; групповая, общей площадью 49,54 м.кв и состоящая из 2-х помещений: непосредственно игровой, площадью 39,54 м.кв и комнаты уединения площадью 10 м.кв, буфетная, площадью 5,1 м.кв, раздевальная, состоящая из 2-х помещений, общей площадью 27 м.кв. Площади всех помещений дошкольной группы соответствуют гигиеническим нормативам. Раздевальная оборудована индивидуальными шкафчиками по количеству детей. Шкафы оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. В спальне для дневного сна детей установлены 14 стационарных кроватей с соблюдением проходов. Все дети, посещающие дошкольное учреждение обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Имеется 3 комплекта постельного белья, 2 комплекта матрасников. Постельное белье промаркировано у ножного края. Отопительные приборы в помещениях дошкольного учреждения представлены радиаторами, которые располагаются под оконными проемами, оборудованы защитными устройствами из фанеры с вентиляционными отверстиями. Во всех помещениях дошкольной группы для контроля температурного режима установлены бытовые термометры. Все помещения дошкольной группы имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение игровой, спальни представлено 3-мя оконными проемами. Отделка всех помещений позволяет проведение влажной уборки. Во всех помещениях напольное покрытие пола - дощатое, покрытое краской. В помещении групповой установлена детская мебель: столы и стулья в комплекте, имеется 3 группы мебели, вся мебель промаркирована. В помещении туалетной групповой ячейки на 1-м этаже установлены 4 умывальника с подводкой холодной и горячей воды, 4 унитаза для девочек, 4 для мальчиков. Установленные унитазы имеют гигиенические накладки, изготовленные из материала, допускающего обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Все установленные санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии. В помещении туалетной для детей 1-го и 2-го этажей установлен душевой поддон, функционирует. Уборочный инвентарь выделен и промаркирован. Моющие и

этаже установлены 4 умывальника с подводкой холодной и горячей воды, 4 унитаза для девочек, 4 для мальчиков. Установленные унитазы имеют гигиенические накладки, изготовленные из материала, допускающего обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Все установленные санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии. В помещении туалетной для детей 1-го и 2-го этажей установлен душевой поддон, функционирует. Уборочный инвентарь выделен и промаркирован. Моющие и дезсредства выделены в достаточном количестве. Из дез. средств используется «Жавельон» согласно имеющейся инструкции. Для питьевых целей в группе имеется промаркированный чайник, используется кипяченая вода, замена которой проводится каждые 3 часа, на пищеблоке ведется журнал, где имеются записи о времени кипячения питьевой воды. В настоящее время в групповой ведется журнал по приему детей. На момент проверки во всех помещениях проведена влажная уборка. Уборочный инвентарь выделен и промаркирован. Моющие и дезсредства выделены в достаточном количестве. Из дез. средств используется «Хлорадез» согласно имеющейся инструкции. В спортивном зале, расположенном на 2-м этаже установлен гимнастический городок, выделен спортивный инвентарь. При спортивном зале на 2-м этаже функционирует туалетная для детей, где размещаются 4 унитаза, 4 умывальника с подводкой горячей и холодной воды, предусмотрено помещение для хранения уборочного инвентаря. В цокольном этаже здания оборудовано помещение постирочной, площадью 17 м.кв. Установлена стиральная машина-автомат, рассчитана на загрузку 5кг белья, имеется моечная ванна для сортировки белья, раковина для мытья рук. В помещении постирочной установлена доска гладильная для глажения белья, утюг. В помещении на 2-м этаже предусмотрен шкаф для хранения чистого белья, спец. одежды сотрудников. Моющими средствами для стирки белья обеспечены. Смена белья производится в соответствии с графиком, 1 раз в 7 дней.

С 01.06.2022. во время летних каникул продолжительностью 21 день будет функционировать оздоровительное учреждение в 3 смены: 1 и 2 смена лагерь с дневным пребыванием детей с количеством детей 36 (2 отряда) и летний трудовой отряд с количеством детей 12 (1 отряд), 3 смена лагерь с дневным пребыванием детей с количеством детей 12 (1 отряд). Игровые будут размещены в 2-х помещениях начальных классов на 1-м этаже школы, для детей летнего трудового отряда планируется кабинет истории на 2-м этаже. На момент проверки все помещения для лагерей засечтены. Сотрудников планируется -7.

В МБОУ разработан план и проводятся мероприятия по охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака. У центрального входа в здание размещается знак о запрете курения, установленный в соответствии с требованиями.

В МБОУ "Лучковская СОШ" медицинский кабинет отсутствует. Медицинское обеспечение школьников, осуществляют медицинские работники Лучковского ЦОВП ОГБУЗ "Прохоровская ЦРБ". На детей и подростков, обучающихся в образовательном и дошкольном учреждении, заведены учетные формы медицинских документов (медицинская карта ребенка ф. 026/у). Согласно данных медицинской карты ребенка № 26/у все дети охвачены иммунизацией в соответствии с календарем профилактических прививок.

В ходе проведения плановой выездной проверки МБОУ "Лучковская средняя общеобразовательная школа" с целью государственного санитарно-эпидемиологического надзора в школе были отобраны: готовое блюдо на калорийность (КЛР) – 3, экспертиза меню -1.

Выявлены нарушения:

В МБОУ «Лучковская СОШ» не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в том числе на пищеблоке, что является нарушением п.1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических

В МБОУ «Лучковская СОШ» не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в том числе на пищеблоке, что является нарушением п.1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, а также п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы перспективного двухнедельного меню на 2021-2022 учебного года для МБОУ «Лучковская СОШ» Прохоровского района Белгородской области (возрастные группы: 7-14 лет и старше 12 лет) было установлено, что перспективное двухнедельное меню 2021-2022 учебного года для МБОУ «Лучковская СОШ» Прохоровского района Белгородской области с односменным режимом работы (в первую смену) для возрастных групп: 7-11 лет и старше 12 лет, не соответствует требованиям п.8.1.2.3, таблицы N 3 приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». При оценке норм калорийности по отдельным приемам пищи (завтрак, обед при односменном режиме обучения) для возрастной категории учащихся старше 12 лет (5-11 классы) в представленном меню выявлено отступление от норм более 5% (в обед 3го дня первой недели представленного меню- калорийность обеда составила- 23% при гигиеническом нормативе- 30-35%; в обед 1го дня второй недели- калорийность обеда составила 23,7% при гигиеническом нормативе- 30-35%; в обед 4го дня второй недели- калорийность обеда составила 22,6% при гигиеническом нормативе- 30-35%), что является нарушением требований п.8.1.2.3, таблицы N 3 приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) Протоколы лабораторных испытаний №№1450,1451,1452 от 08.04.2022 г.;

2) Экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы перспективного двухнедельного меню на 2021-2022 учебного года для МБОУ «Лучковская СОШ» Прохоровского района Белгородской области (возрастные группы: 7-14 лет и старше 12 лет)

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)



Главный специалист-эксперт территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по  
Белгородской области в Губкинском районе  
Ленцова И.Е

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),  
проводившего выездной проверки)

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по  
Белгородской области в Губкинском районе Ленцова Ирина Евгеньевна,  
8-47-241-5-11-51, E-mail: [Gubkin@31.rospotrebnadzor.ru](mailto:Gubkin@31.rospotrebnadzor.ru)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,  
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Ознакомлено 15.04.2022 в 14.00  
И - Петуриченко И.В.

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

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<\*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.