

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»**

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»)

440026 г. Пенза, ул. Лермонтова, 36; ул. М. Крылова, 3

Телефон: (8412) 56-46-97, 68-87-85; факс: (8412) 68-87-85, 55-39-41, 54-81-34

E-mail: gigiena@cge58.ru <http://www.cge58.ru>

ОГРН 1055803503359, ИНН 5837023637, КПП 583701001

Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710019 от 23.04.2015,
выдан Федеральной службой по аккредитации

Акт инспекции

(экспертизы, оценки, обследования, расследования)

« 29 » июля 2015

Наименование объекта проведения инспекции: **МОБУ СОШ с.Алферьевка.**

Адрес объекта: Пензенская область, Пензенский район, с. Алферьевка, ул. Школьная, 12.

Мной, врачом по гигиене детей и подростков отделения обеспечения надзора по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» Ю.Г. Павликовой, в присутствии методиста отдела образования Пензенского района О.В. Горячевой, проведена инспекция (санитарно-эпидемиологическое обследование) образовательного учреждения – МОБУ СОШ с.Алферьевка, на основании предписания Управления Роспотребнадзора по Пензенской области № 810/2.3-П от 22.06.15 года на предмет готовности к новому учебному году на соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При проведении инспекции установлено.

Здание трехэтажное, кирпичное, построено по типовому проекту школы. В школе обучаются 170 учащихся.

Территория школы огорожена по периметру. Озеленение выполнено деревьями, кустарниками и цветниками. Расстояние от деревьев до здания не выдерживается (расстояние от деревьев до здания школы менее 5 м).

На территории выделены: хозяйственная зона, спортивная зона, учебно-опытная зона, зона отдыха.

В хозяйственной зоне размещена контейнерная площадка на 3 контейнера. Мусоросборники установлены на бетонированной площадке, оборудованы закрывающимися крышками.

В физкультурно-спортивной зоне размещены: футбольное поле, гимнастический городок, полоса препятствий, прыжковая яма.

В учебно-опытной зоне размещена теплица, площади для выращивания овощных культур.

В зоне отдыха размещены скамьи, качели.

Холодное водоснабжение централизованное, отопление центральное. Здание школы оборудовано внутренней канализационной системой с выводом в выгребные ямы. Для подогрева воды установлен водонагреватель накопительного типа на пищеблоке.

В школе оборудовано 16 учебных кабинетов, 4 учебных кабинета для начального звена и 12 учебных кабинетов для среднего и старшего звена. Учебные кабинеты для начальных классов размещены на 1 этаже, раковины для мытья рук имеются.

Все учебные кабинеты имеют естественное освещение. Оконные проемы большинства учебных кабинетов оборудованы жалюзи, в некоторых кабинетах тюлевыми шторами на 1/3 окна. В ряде кабинетов отсутствуют условия для проветривания помещений в связи с конструктивными особенностями оконных блоков (не оборудованы откидными фрамугами).

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Дополнительно оборудована подсветка классных досок. Все лампы в рабочем состоянии.

Внутренняя отделка учебных кабинетов:

- стены и потолок покрашены влагостойкой краской;
- полы покрыты линолеумом.

Мебель в кабинетах для начального звена регулируемая по высоте, в кабинетах для среднего и старшего звена - регулируемая по высоте, в нескольких кабинетах – одного размера.

Расстановка парт проведена согласно санитарным требованиям, маркировка нанесена частично.

Специализированные кабинеты.

Кабинет информатики, площадью 56 м², расположен на третьем этаже, среди учебных кабинетов. Естественное освещение в кабинете информатики имеется. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи. Установлен 1 оконный вентилятор. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами, оборудовано 7 световых точек по две лампы в каждой. В кабинете установлено 11 компьютеров, площадь на одно рабочее место 5,0 кв.м. Мониторы жидкокристаллические ASUS. Компьютеры эксплуатируются с 2011 года. Компьютеры расставлены без учета требований санитарных правил. Проведены измерения параметров безопасности физических факторов на рабочих местах. Экспертиза рабочих мест не проведена. Используемая мебель: столы и стулья

специализированные. Дополнительно установлено: интерактивная доска, столы для теоретических занятий.

Кабинеты химии, физики оборудованы лаборантскими. В кабинете химии оборудована подводка водоснабжения в лаборантскую, лабораторным столам учащихся. Вытяжной шкаф установлен, находится в рабочем состоянии.

Кабинет химии совмещен с кабинетом биологии. В кабинете физики подводка водоснабжения оборудована в лаборантскую, подводка электричества оборудована к демонстрационному столу преподавателя и лабораторным столам учащихся.

Кабинет трудового обучения девочек не предусмотрен. Со слов администрации школы, занятия по трудовому обучению проводятся в мастерской.

Для трудового обучения мальчиков оборудована комбинированная мастерская, размещенная на первом этаже. В мастерской установлено 14 верстаков столярных, 11 верстаков слесарных, один токарный станок по металлу, два токарных станка по дереву, два сверлильных станка. Имеется раковина для мытья рук. Станки предохранительными сетками не оборудованы.

Для занятий спортом в школе оборудован спортивный зал, расположенный на первом этаже. Оконные проёмы, световые точки, система отопления огорожены. Проветривание возможно. Спортивные раздевалки для мальчиков и девочек оборудованы. При спортивных раздевалках запроектированы санузлы и душевые, в рабочем состоянии. Имеется снарядная, тренерская.

Библиотека оборудована на втором этаже, все книги размещены на стеллажах. Пылесос для проведения уборки имеется.

В состав помещений медицинского назначения входят:

- кабинет врача, площадью 14 м²;
- процедурный кабинет, площадью 14 м²;

Помещения медицинского назначения имеют естественное освещение.

Кабинет врача имеет вход из коридора школы. Внутренняя отделка кабинета:

- стены покрашены влагостойкой краской,
- потолок покрашен водоземлюсионной краской,
- пол покрыт линолеумом.

Кабинет врача оборудован рабочим столом, кушеткой, ростомером, весами напольными, шкафом для документации, ширмой, Для мытья рук установлен наливной умывальник со сливом в ведро.

Процедурный кабинет имеет вход из коридора школы. Кабинет оборудован кушеткой, бытовым холодильником для хранения медикаментов, инструментальным столиком, тумбочкой для моющих и дез. средств, раковиной для мытья рук. Имеется переносной облучатель.

Санитарные узлы для учащихся расположены на 1,2,3 этажах. На первом этаже оборудованы по 1 санитарному узлу для мальчиков и девочек, где установлено по 2 унитаза (кабинами с дверями не оборудованы), по 1 раковине для мытья рук. В туалете для мальчиков дополнительно установлен 1 писсуар. Не предусмотрено размещение держателей для туалетной бумаги, бумажных/электрополотенец.

На втором этаже имеется санитарный узел, где установлено 4 унитаза без кабин и 4 раковины для мытья рук. На момент обследования сан.узел находится в аварийном состоянии: канализация не работает, следы течи на потолке и стенах, санитарные приборы не работают.

На третьем этаже оборудован санитарный узел, где установлено 4 унитаза, оборудованных кабинами без дверей, и 4 раковины для мытья рук.

Для персонала санитарный узел оборудован на втором этаже.

Уборочный инвентарь имеется, в наличии запас дезинфицирующих средств («Пюржавель»).

Для верхней одежды учащихся оборудован гардероб.

Горячее питание учащихся организовано на базе школьной столовой. Питание организует ИП Железнова Ю.А. Столовая расположена на первом этаже, имеет самостоятельный выход на территорию. Вентиляционная система оборудована, на момент обследования система приточно-вытяжной вентиляции не работает. В своём составе столовая имеет:

- обеденный зал;
- варочный цех;
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- мясо-рыбный цех,
- овощной цех,
- складское помещение для хранения сыпучих продуктов,
- раздевалка для персонала;
- санитарный узел.

Обеденный зал мебелью укомплектован на 66 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал установлено 6 раковин для мытья рук, в рабочем состоянии.

В варочном цехе установлено: мармиты для первых, вторых и третьих блюд, 2 электроплиты на 8 конфорок, трехсекционный жарочный шкаф, разделочный стол для хлеба, стол для теста, стол для готовой продукции, весы для готовой продукции, тестомесильная машина, стеллаж для столовой посуды, мойка для мытья фруктов, раковина для мытья рук. Пищеварочный котел в нерабочем состоянии, используется в качестве емкости для воды.

В моечной столовой посуды установлены: пять посудомоечных ванн для мытья столовой посуды. Пробки к ваннам подобраны, объем ванн вымерен. Подводка водоснабжения (холодного и горячего) к моечным ваннам произведена, ванны канализованы. Ванны оборудована смесителями. Для сбора грязной посуды установлен стол. Для хранения чистой кухонной посуды установлен стеллаж. Столовой посуды достаточное количество. Чистая столовая посуда хранится на решетках. Столовые приборы выполнены из нержавеющей стали, хранятся в кассетах.

Моечная кухонной посуды оборудована: ванной для мытья кухонного инвентаря и стеллажами для его хранения.

Овощной цех оборудован: 1 разделочным столом, овощерезкой, мойкой для мытья овощей, раковиной для мытья рук.

Мясо-рыбный цех оборудован: 2 разделочными столами с гигиеническим покрытием, 2 мойками для сырых продуктов, электромясорубкой промышленной, 2 холодильными шкафами, бытовым холодильником, весами для сырой продукции.

Складское помещение для сыпучих продуктов оборудовано стеллажами.

Раздевалка для персонала оборудована вешалками для спец.одежды. В этом же помещении установлен морозильный шкаф и рабочий стол заведующей производством. В коридоре установлена вешалка для верхней одежды персонала.

Санитарный узел оборудован унитазом и раковиной для мытья рук. Санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии.

Согласованное меню имеется.

В 2014-15 учебном году проведены следующие мероприятия по устранению нарушений требований санитарного законодательства:

- оконные проемы большинства кабинетов оборудованы жалюзи,
- в ряде кабинетов проведена замена оконных блоков, позволяющих проводить проветривание помещений,
- проведена замена напольного покрытия в ряде кабинетов,
- проведены исследования параметров безопасности физических факторов в кабинете информатики,
- проведен ремонт санитарных узлов на 3 этаже,
- посудомоечные ванны на пищеблоке оборудованы смесителями, объем ванн вымерен,
- отремонтирован морозильный ларь,
- приобретены весы для сырой продукции,
- организовано проведение производственного контроля за питанием.

В ходе санитарно-эпидемиологического обследования выявлены следующие несоответствия санитарным требованиям:

1. Шторы в одном из учебных кабинетах нерегулируемые тюлевые (на 1/3 окна), что не соответствует требованиям п. 7.1.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
2. Частично в классах отсутствуют условия для проветривания классных комнат, что не соответствует требованиям п. 6.6, п. 6.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.
3. Мебель в одном из учебных кабинетов одного размера, маркировка мебели в кабинетах частично отсутствует, что не соответствует требованиям пп. 5.1, 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.
4. Токарные и сверлильные станки в мастерской не оборудованы предохранительными сетками, что не соответствует требованиям п. 5.10 СанПиН 2.4.2.2821-10.

5. Санитарные узлы для учащихся на первом этаже не оборудованы кабинками с дверями, на 3 этаже кабинки не оборудованы дверями; сан.узел на 2 этаже в аварийном состоянии, не предусмотрено размещение держателей для туалетной бумаги, бумажных/электрополотенец, что не соответствует требованиям п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10.

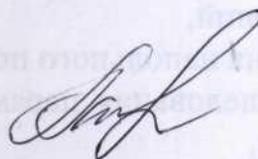
6. Компьютеры в кабинете информатики расставлены без учета требований санитарных правил, не проведена экспертиза рабочих мест что не соответствует требованиям пп. 2.1, 6.1, 9.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

7. Пищеварочный котел находится в нерабочем состоянии, что не соответствует требованиям п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. Над плитами в варочном цехе не предусмотрено размещение локальной вытяжной системы вентиляции, в дополнение к общей приточно-вытяжной системе, что не соответствует требованиям п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Инспекцию выполнил:

Врач по ГДиП



Ю.Г. Павликова

Акт инспекции получил:

Начальник отдела образования
Пензенского района



О.А. Баландина