

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный №ПМ 18230041000108662692, Дата «29» ноября 2023года.

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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 Удмуртской Республике

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Удмуртской Республике в г. Глазове

«21» декабря 2023г., 10 час. 36 мин.  
(дата и время составления акта)

УР, г. Глазов, ул. Кирова, д. 27А  
(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 "ЮНДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" (сокращенное наименование - МБОУ «Юндинская СОШ»), ОГРН: 1021800586158, Дата присвоения ОГРН: 06.11.2002, ИНН: 1802003671, КПП: 183701001, категория риска- чрезвычайно высокий,

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

427524, Удмуртская Республика, Базинский район, д.Юнда, пер.Школьный, д.9

(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 «07» декабря 2023г.

по «21» декабря 2023г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального измерения физических факторов: освещенность, пульсация.  
с "07" декабря 2023 г.  
по "08" декабря 2023г

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

Профилактический визит приостанавливался с "08" декабря 2023г. по "20" декабря 2023 г.  
(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: Мехедовой Жанной Владимировной, ведущим специалистом-экспертом

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: Князева А.В., помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г.Глазове

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

2) эксперты (экспертные организации): Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710049, дата внесения в реестр 30.04.2015 г., выдан Федеральной службой по аккредитации РОСАККРЕДИТАЦИЯ, аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.511010 от 18.05.2015г. выдан Федеральной службой по аккредитации РОСАККРЕДИТАЦИЯ,

- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.510616 от 18.05.2015 выдан Федеральной службой по аккредитации РОСАККРЕДИТАЦИЯ

(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 присутствовали представители контролируемого лица:  
директор МБОУ «Юндинская ООШ» Касимова М.М

(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 (проведено консультирование по ГИС МТ (государственная система мониторинга товаров)	да
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

8. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр,
- 2) отбор проб (образцов),
- 3) испытание,
- 4) инструментальные исследования,
- 5) экспертиза,
- 6) истребование документов)

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

в следующие сроки:

-осмотр с «07» декабря 2023г. по «07» декабря 2023г.

- истребование документов с «07» декабря 2023г.по «07» декабря 2023г.

- измерение физических факторов: освещенность, пульсация с «07» декабря 2023г. по «07» декабря 2023г., отбор проб, образцов с «07» декабря 2023г. по «07» декабря 2023г.,

испытание с «07» декабря 2023г. по «07» декабря 2023г.

проведение экспертизы (с учетом пробоподготовки и оформления результатов):

с «07» декабря 2023г. по «20» декабря 2023 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- 1) документы, подтверждающие полномочия законного представителя юридического лица;
- 2) проектную документацию на здание;
- 3) копию технического паспорта с экспликацией,
- 4) расписание занятий учащихся
- 5) списочный состав детей (количество) по классам, номера кабинетов)
- 6) количественный список учеников по классам (кабинетам), групповым, с указанием роста каждого
- 7) информация с указанием количества мебели и размеров мебели (стол, стул) в учебных кабинетах для занятий
- 8) список сотрудников с датой приема на работу с данными о прохождении медицинского осмотра, прививок в установленном порядке и гигиенической аттестации, с указанием даты рождения;
- 9) медицинские книжки сотрудников
- 10) список сотрудников, с указанием сведений о наличии у сотрудников прививки против COVID-19 (документы, подтверждающие вакцинацию), либо медицинского отвода
- 11) инструкции по применению дезинфицирующих и бактерицидных средств и оборудования;
- 12) паспорта рециркуляторов, бактерицидных облучателей (количество), имеющихся в учреждении
- 13) журнал учета работы бактерицидных оборудования (при отсутствии автоматического режима работы)
- 14) журнал термометрии для детей и сотрудников
- 15) журнал осмотра детей на педикулез за январь-сентябрь 2023 года
- 16) документы, подтверждающие вывоз мусора, отходов, отработавших ртутьсодержащих ламп, проведение работ по дератизации помещений и территорий, дезинсекционных, акарицидных обработок за январь-сентябрь 2023 г;
- 17) приказы о создании бракеражной комиссии, по ответственным за организацию питания и обеспечивающим наличие ежедневного меню, выполнение натуральных норм питания, ведение необходимой документации;
- 18) должностные инструкции работников учреждения, в том числе директора, ответственных за соблюдение требований санитарного законодательства при организации обучения, питания детей;
- 19) документы, подтверждающие наличие прохождения предварительного и периодического медицинского осмотра на работников (личные медицинские книжки сотрудников), список сотрудников школы с датой приема на работу с данными о прохождении медицинского осмотра, прививок в установленном порядке и гигиенической аттестации;
- 20) документы, подтверждающие безопасность использования дезинфицирующих и моющих средств; методические инструкции на используемые дезинфицирующие и моющие средства;
- 21) журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, технологическую документацию (технологическая карта, технико-технологическая карта, сборники рецептов блюд) на все блюда по меню;
- 22) разработанное и утвержденное меню, меню-требование на выдачу пищевых продуктов по дням, ведомость контроля за питанием обучающихся и воспитанников с 01 сентября 2023 года;
- 23) список поставщиков пищевых продуктов, документы на поставку пищевых продуктов (контракты, договоры и иное);

- 24) заключения о работе холодильного и технологического оборудования на пищеблоке;
- 25) товаросопроводительные документы на пищевую продукты и сырье (санитарно-ветеринарные документы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов и сырья (накладные), сертификаты (декларации) соответствия, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов, продовольственного сырья, используемых в производстве;
- 26) программа производственного контроля, в том числе за качеством питания обучающихся, результаты производственного контроля за 2022- 2023 г.
- 27) информацию о том, имеется ли отдельное меню для учащихся/воспитанников, имеющих заболевания: сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия; сколько таких детей;
- 28) паспорт на вентиляцию пищеблока, протоколы инструментальных исследований работы вентиляционного оборудования.

(указывается рассматриваемые документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита были выявлены следующие нарушения требований нормативных документов:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- п. 1.8, п. 1.5, п. 2.4.6.2, п. 2.8.3, 2.7.2, п. 2.5.2 п. 2.8.1, абз. 3 п. 2.8.5, абз. 8 п. 3.4.16, абзац 1, абзац 2 п. 2.4.3, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- раздел VI табл. 6.2, табл. 6.6, раздел V п. 144 табл. 5.54, п. 15 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- п. 8.4.3, п. 8.4.5, п. 2.1, п. 2.2, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

ст.17 ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"

ст. 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Согласно Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

12. При проведении профилактического визита было установлено:

1. Питьевой режим МБОУ «Юндинская СОШ» организован за счет кипяченой воды. Имеются подносы, посуда по составу детей, график смены кипяченой воды. Отсутствует маркировка на подносах «для грязной» и «чистой» посуды, согласно графику смены, кипяченую воду меняют 1 раз в день- утром в 8ч 00 мин, отсутствует инструкция, что не соответствует требованиям п. 8.4.3, П. 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

- 8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено 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;

- 8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2. Согласно представленной программе производственного контроля 2023г., директором МБОУ «Юндинская СОШ» Программа производственного контроля определяет порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по МБОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

Согласно п. 5 программы производственного контроля "объемы и периодичность лабораторных исследований" график отбора проб по программе производственного контроля лабораторные исследования по микробиологическим и санитарно-химическим показателям МБОУ «Юндинская СОШ» должно проводиться 1 раз в год, представлены протоколы лабораторных за 2022г., не представлены протоколы лабораторных исследований за 2023 г., таким образом производственный контроль не проводился 2023г. в нарушении п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"- на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

3. В мясо-рыбном цеху стол (столешница) с маркировкой «яйцо» выполнена из пластика не имеющая целостности покрытия, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»- Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

4. В помещении пищеблока в горячем цехе (над плитой), в моечной посуды отсутствуют локальные вытяжные системы (зонты), что является нарушением требований п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"- «Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений»;

5. Окна на пищеблоке, в помещении столовой, а также коридоре 2- го этажа ветхие, с неисправными рамами, не открываются, имеются треснутые стекла, сгнившие углы деревянных рам на окнах второго этажа, что не соответствует СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.8.3. (Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения), п. 2.7.2 (Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения).

6. Пол в помещении моечной для посуды выполнен из керамической плитки, имеет множественные дефекты (сколы), что противоречит п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20: «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию».

7. Согласно журналу качества поступаемой продукции 06.12.2023г. в 13ч. 35мин поставщик ИП Захарова доставила продукцию в МБОУ «Юндинская СОШ» при температуре в кузове (транспорт) +4 С<sup>0</sup>, при рассмотрении журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции 06.12.2023г в 13час. 35мин поставщиком ИП Захарова была доставлена продукция "Тушка цыпленка- бройлера" замороженная, согласно маркировке условия хранения при температуре: не выше минус 18 С<sup>0</sup>, тогда как согласно ст. 17

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Таким образом, при перевозке были нарушены условия хранения продукции "Тушка цыпленка- бройлера" замороженная, а именно температурные условия при перевозке (транспортирования) пищевой продукции.

Также указанный факт нарушает п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» («Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются»).

ст. 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"- Хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны соблюдать требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации, к условиям хранения и перевозок пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями в товаросопроводительных документах. Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

8. Согласно экспертного заключения № 1666/1 от 20.12.2023г. на расписание уроков на 2023- 2024 учебный года учащихся в МБОУ «Юндинская СОШ», по представленным на экспертизу и рассмотренным документам, и материалов установлено, что максимальный объем дневной нагрузки в 1 классе, 5-10 классах превышает гигиенические нормативы, недельная учебная нагрузка во всех классах превышает гигиенические нормативы, что не соответствует требованиям раздела VI таблица 6.6 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», абзаца 8 п.3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. Согласно экспертного заключения № 1667/1 от 20.12.2023г. на обеспечение обучающихся детской мебелью (столы, стулья) в соответствии их ростом в МБОУ «Юндинская СОШ», выявлено, что обучающиеся всех классов не обеспечены учебной мебелью (столы, стулья) в соответствии с их ростом, что не соответствует требованиям абзаца 1 п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и раздела VI таблица 6.2 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», а также цветовая маркировка не соответствует ростовой группе, что не соответствует требованиям абзаца 2 п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и раздела VI таблица 6.2 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» .

10. Согласно экспертного заключения № 1656/1 от 19.12.2023г., при проведении экспертизы, проведенной органом инспекции – филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове, на результаты измерения искусственной освещенности в МБОУ «Юндинская СОШ», представленные в протоколе № 249/О от 13.12.2023г. выявлено занижение искусственной освещенности в следующих помещениях: кабинет № 7 ( на поверхности стола) – (253±23)лк, при нормативе в учебных помещениях на поверхности стола не менее 300 лк; Оценка соответствия уровня общего искусственного освещения в кабинете № 8 (на поверхности стола) не способна продемонстрировать, что значения контролируемого параметра соответствует или не соответствует гигиеническим требованиям.

Что не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Раздел V п.144

табл. 5.54 п.15, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" п. 2.8.1, абзац 3 п. 2.8.5.

11. Согласно экспертного заключения № 1655/1 от 19.12.2023г., при проведении экспертизы, проведенной органом инспекции – филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове, на результаты измерения коэффициента пульсации в МБОУ «Юндинская СОШ», представленные в протоколе № 82/П от 13.12.2023г. выявлено превышение коэффициента пульсации освещенности в следующих помещениях: кабинет №9 (на поверхности стола) - (16,6±1,9)%, при нормативе в учебных помещениях не более 10%. В остальных помещениях коэффициент пульсации не превышает гигиенические нормативы, что не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Раздел V, табл. 5.54, п.15.

12. Согласно экспертного заключения № 1660/1 от 19.12.2023г., при проведении экспертизы, проведенной органом инспекции – филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Глазове, на результат проверки личных медицинских книжек сотрудников, нахождение предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации МБОУ «Юндинская СОШ» представлен список сотрудников–27 человек. Не представлено 2 личные медицинские книжки сотрудников по причине нахождения сотрудника на больничном листе, нахождения личной медицинской книжки на основном месте работы. В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Результаты оценки периодического (предварительного) медицинского осмотра персонала, кратность прохождения - 1 раз в год	
Наличие заключений врачей-специалистов	Имеются в полном объеме у всех сотрудников
Результаты исследования на гельминтозы	Имеются в полном объеме у всех сотрудников
Результаты флюорографии грудной клетки	Имеются в полном объеме у всех сотрудников
Исследование крови на сифилис и мазок на гонорею	Имеются в полном объеме у всех сотрудников
Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф (при поступлении на работу)	Имеются в полном объеме у всех сотрудников
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка (при поступлении на работу)	Имеются в полном объеме у сотрудников пищеблока
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (периодичность прохождения - 1 раз в 2 года)	
1.Волков В.Г.-водитель.(ЛМК №52068591) отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической аттестации. 2.Пономарев Д.Н.-рабочий по ремонту(ЛМК №39494499) отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической аттестации. 3.Валиматова И.Г.-учитель (ЛМК№ 48610004) отсутствуют данные о прохождении периодической профессиональной гигиенической аттестации.	

Что не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" п.1.5.

(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)

13. К настоящему акту прилагаются: протоколы осмотра от 28.11.2023г., протокол отбора проб от 28.11.2023г., экспертное заключение: № 1666/1 от 20.12.2023г., № 1667/1 от 20.12.2023г., № 1656/1 от 19.12.2023г., № 1655/1 от 19.12.2023г., № 1660/1 от 19.12.2023г., протокол измерения искусственной освещенности № 249/О от 13.12.2023г., протокол измерения коэффициента пульсации № 82/П от 13.12.2023г., фотофиксация, предписание № 2681, предписание № 2682

(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)

