

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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)
Территориальный отдел в Бежецком районе

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк
(место составления акта)

“ 05 ” февраля 20 18 г.
(дата составления акта)

11-30

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 9/1518

171883, Тверская область, Лесной район, д. Телятники, ул. Центральная, д.
По адресу/адресам: 76;

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Тверской области Федорина Олега Олеговича от «15» декабря 2017г. № 9/1518

была проведена плановая, документарная и выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального общеобразовательного учреждения «Телятниковская основная
общеобразовательная школа» (далее МОУ «Телятниковская ООШ»)

(наименование юридического лица, фамилия, имя отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата присвоения ОГРН 31.12.02

Свидетельство о регистрации 1026901952076 ИНН/КПП 6932004690/693201001

Адрес 171883, Тверская область, Лесной район, д. Телятники, ул. Центральная, д. 76;
регистрации место нахождения юридического лица

или регистрации индивидуального предпринимателя по месту жительства

телефон 8/48271/75219

Руководитель Буцкая Надежда Владимировна

Дата и время проведения проверки:

18.01.2018г. с 11-25 до 13-55 – 2 часа 30 мин.

05.02.2018г. с 11-30 до 12-00 – 0 час. 30 мин.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных
подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по
нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки 3 часа / 2 дня
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской
области в Бежецком районе

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при
проведении выездной проверки)

распоряжение получено заказным письмом с уведомлением 28.12.2017г., ознакомлены
17.01.2018г.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
Не требует согласования

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: специалист- эксперт Иванова Наталья Васильевна

специалисты Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Бежецке и Бежецком районе: фельдшер-лаборант Вьюга Надежда Анатольевна, помощник врача по коммунальной гигиене Юдина Светлана Анатольевна

При проведении проверки присутствовали: директор школы Буцкая Надежда Владимировна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия № 483 от 26.12.2014г. выдана Министерством образования Тверской области, серия 69Л01 № 0000906) и санитарно-эпидемиологических заключений № 69.01.09.000.М.000152.09.11 от 14.09.2011г., № 69.01.09.000.М.000227.12.05 от 23.12.2005г. (выдано территориальным отделом Управления по Тверской области в Бежецком районе). Согласно лицензии в учреждении образование реализуется по следующим уровням образования: дошкольное образование, начальное общее образование, основное общее образование.

Участок школы имеет наружное освещение, озеленение участка: до 50% территории. Подходы к зданию со стороны проезжей части имеют твердое покрытие. Территория школы озелена, огорожена, зонирована. На земельном участке выделены следующие функциональные зоны:

1. Зона застройки – располагаются здание школы, здание пищеблока и группы кратковременного пребывания;

2. Хозяйственная зона – оборудована площадка для сбора мусора. Вывоз мусора проводится регулярно, заключен контракт № 45-м от 09.01.2018г. на сбор, транспортировку, утилизацию отходов с МУП «КХ Лесного района» (с. Лесное). Уборка территории проводится ежедневно и по мере загрязнения территории.

3. Физкультурно-спортивная и игровая зона – включает спортивную площадку, игровую площадку, оборудованную с учетом роста-возрастных особенностей детей.

Здания школы приспособленные, год постройки - 1952 г., одноэтажные, деревянные. В настоящее время обучается 18 чел., списочный состав детей, посещающих группу кратковременного пребывания 4 чел.

Набор помещений: создаёт условия для изучения обязательных дисциплин и дополнительных предметов. В здании № 1 оборудовано 6 учебных кабинетов для общеобразовательных предметов. Площадь классов принимается из расчета 2,5 м.² на одного человека. Оборудованы санитарные узлы - отдельные для мальчиков, девочек. В здании № 2 располагаются помещения пищеблока, группы кратковременного пребывания, санитарный узел для работников школы.

Отделка помещений: отделка всех помещений проведена строительными и отделочными материалами безвредными для здоровья детей. Цветовая гамма отделочных материалов в учебных кабинетах соответствует санитарным требованиям, стены покрыты материалами, допускающими их уборку влажным способом, полы дощатые крашенные или покрыты линолеумом. Частичный косметический ремонт проводится в учреждении ежегодно.

Оборудование учебных помещений: в классах - 2-х местные столы, шкафы для наглядных пособий, ученические доски зеленого цвета, оборудованные софитами. Окраска столов и их расстановка проведены с учетом требований СанПиН 2.4.2.2821-10. Количество мебели соответствует количеству детей. Во всех учебных кабинетах школьная мебель промаркирована и установлена с учетом антропометрических данных учащихся. Для занятий по информатике в кабинете математики установлено 2 ПЭВМ с ВДТ на базе плоских экранов. Согласно экспертному заключению к протоколу лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 60 от 18.01.18г. искусственная освещенность напряженность электрического поля и плотность магнитного потока у ПЭВМ SAMSUNG в кабинете № 4 (математики) не превышают предельно допустимые уровни и соответствуют норме согласно таблице 1 приложения 2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Спортивный зал отсутствует. Уроки физкультуры проводятся на улице, в непогоду в учебных помещениях проводятся занятия по теории. Кабинеты начальных классов, ИЗО оборудованы раковинами с подводом горячей и холодной воды.

Оборудование помещений группы кратковременного пребывания: Группа кратковременного пребывания состоит из приемной, туалетной, игровой. Игровая оборудована стандартной мебелью. Мебель подобрана в соответствии с ростом и возрастом детей, с учетом антропометрических показателей. Приемная оборудована индивидуальными шкафчиками для хранения верхней одежды и обуви. В игровой выделено место для раздачи, приема пищи, хранения чистой посуды. Для мытья посуды выделено 2 ёмкости для мытья посуды. Туалетная оборудована унитазом, 1 раковиной для детей, 1 раковиной с приносной водой (рукомойником) для персонала, ячейками для хранения горшков. **В туалетной к раковине для рук персонала не обеспечена непрерывная подача холодной воды с устройством систем подогрева, не обеспечен подвод внутренних канализационных сетей - п. 8.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.2.2821-10), п. 9.1, п. 9.2, п. 9.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее по тексту СанПиН 2.4.1.3049-13).**

Туалетная обеспечена персональными горшками, индивидуальными полотенцами для детей.

Организация учебно-производственного процесса: обучение в школе осуществляется в одну смену. Уроки начинаются в 09 час. 00 мин. Продолжительность уроков – 45 мин., пятидневная учебная неделя. Для начальных классов продолжительность уроков в 1 полугодие – 35 мин., пятидневная учебная неделя. Построение учебно-производственного процесса основывается на соответствии суммарной учебно-производственной нагрузки возрастным особенностям организма обучающихся, предусматривает необходимое чередование труда и отдыха, определенную продолжительность обучения и смену различных видов деятельности. Режим работы группы кратковременного пребывания с 09 до 14 часов, без организации сна.

Естественное и искусственное освещение помещений.

Во всех учебных помещениях естественное левостороннее освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Использованные люминесцентные лампы складываются в отдельном помещении и хранятся в установленном порядке. Заключен договор № 318 от 30.05.2016г. с НПП «Диапазон», г. Тверь на оказание услуг по сбору, транспортированию, обезвреживанию отработанных люминесцентных ламп (продлонгируется ежегодно). Во всех учебных кабинетах классные доски оборудованы местным освещением – софитами. **Согласно экспертному заключению к протоколу лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 58 от 18.01.2018г. искусственная освещенность:**

- в горячем цехе пищеблока не соответствует норме согласно таблице 2 п. 72 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- в обеденном зале пищеблока соответствует норме согласно таблице 2 п. 72 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- в приемной и игровой группы дошкольного возраста не соответствует норме согласно таблице 2 п. 60, п. 62 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- на рабочих столах и на классной доске в кабинетах №2, № 3, № 4, № 6 и на рабочих столах в кабинете № 1 соответствует норме согласно п.п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10;

-на классной доске в кабинете № 1 не соответствует норме согласно п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10;

- в кабинете № 4 на экране и на рабочем столе ПЭВМ SAMSUNG соответствует норме согласно п. 6.3 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

Отопление учреждения - печное, оборудовано 10 печек. **Согласно экспертного заключения к протоколу лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/59 от 18.01.18г.:**

- параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха) в кабинете № 2 соответствуют норме согласно п. 6.2, п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10;

- относительная влажность воздуха в игровой группы дошкольного возраста соответствуют норме согласно п. 8.4 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- температура воздуха в игровой группы дошкольного возраста не соответствуют норме согласно п. 8.4 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха) в горячем цехе пищеблока соответствуют норме согласно п. 8.4 СанПиН 2.4.1.3049-13, приложению 2 СП 2.3.6.1079-01 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- в обеденном зале скорость движения воздуха соответствуют норме согласно п. 6.2, п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10;

- в обеденном зале температура воздуха и относительная влажность воздуха не соответствуют норме согласно п. 6.2, п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10;

Санитарные узлы в здании школы не отапливаются - п. 6.1, п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Вентиляция в классах и кабинетах: естественная, представлена оконными форточками.

Водоснабжение – колодец, расположенный на территории учреждения. Централизованное водоснабжение в зданиях не предусмотрено проектами. Водопроводные сети подведены в помещения пищеблока, в туалетную группы дошкольного возраста, в кабинеты начальных классов и ИЗО. В коридоре у туалетов в здании школы установлена раковина без подвода водопровода и канализации, с устройством подогрева воды. **Не обеспечена непрерывная подача холодной воды с устройством подогрева воды к раковине для персонала в туалетной группы дошкольного возраста, к раковине при санитарных узлах в здании школы – п. 8.2 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 9.1, п. 9.2, п. 9.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Исследованная проба питьевой воды, отобранной из моечной ванны на пищеблоке, по органолептическим показателям (цветность, мутность, запах, привкус), по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) соответствует требованиям п. 3.3, п. 3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» - экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 61 от 22.01.2018г.

Канализация – выгреб. Заключен контракт № 45-м от 09.01.2018г. на сбор, транспортировку, утилизацию отходов с МУП «КХ Лесного района» (с. Лесное). (акт выполненных работ № 596 от 29.09.2017г.). Внутренние канализационные сети подведены к ваннам на пищеблоке. **Внутренние канализационные сети не подведены к раковине для персонала в туалетной группы дошкольного возраста, в санитарные узлы здания школы, к раковине при санитарных узлах в здании школы – п. 9.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 8.5 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

Санитарный режим: Уборка территории учреждения проводится ежедневно. Влажная уборка всех помещений проводится регулярно. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Моющие, чистящие (сорти, пемос) и дезинфицирующие средства (хлормисепт) имеются в достаточном количестве. Дератизационные работы проводятся в учреждении регулярно силами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе по договору от 09.01.18г. № ДЕЗ-4/6. Для соблюдения личной гигиены при туалетах установлены умывальники с приносной водой с устройством подогрева воды, в учебных кабинетах начальных классов, ИЗО, в обеденном зале установлены умывальные раковины в подводом горячей и холодной воды. Рядом с умывальниками обеспечено наличие бумажных полотенец, ведер, мыла. Для персонала оборудован отдельный туалет в здании пищеблока.

Для стирки полотенец, спецодежды имеется стиральная машина.

Организация прохождения медицинских осмотров работниками общеобразовательных учреждений: Всего работающих в учреждении 9 человек. Медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение и аттестация у всех работников учреждения пройдены в установленном порядке. Отметки о проведении необходимых прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок имеются у всех работников.

Медицинское обслуживание: осуществляется ГБУЗ ТО «ЦРБ Лесного района» согласно договора о совместной деятельности от 01.01.16г. (продлонгируется ежегодно) Медицинское обслуживание включает в себя текущее наблюдение за состоянием здоровья обучающихся и воспитанников группы дошкольного возраста в течении учебного года, проведение профилактических прививок учащимся и персоналу, проведение профилактических осмотров, проведение санитарно-просветительской работы проведение анализа состояния здоровья детей, оказание первой доврачебной медицинской помощи. Обследование на контактные гельминтозы у обучающихся 1-4 классов, воспитанников ГКП проведено в установленном порядке. Против гриппа привито 95,5% детей (21 человек, 1 чел. – мед. отвод).

Питьевой режим – бутилированная вода с использованием одноразовых стаканчиков.

В школе организовано питание для школьников (обед) и для детей ГКП (обед, завтрак).

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке учреждения. Пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах. Имеется следующий набор помещений: помещение для приготовления пищи обеденный зал. В обеденном зале установлен умывальник с подводом водопроводной воды, наличие мыла и бумажных полотенец обеспечено.

В школе организовано бесплатное питание для учащихся 1-4 классов и уч-ся, чьи семьи находятся в трудной жизненной ситуации на сумму 30 руб. в день. Для остальных обучающихся организованы обеды за счет родительских средств.

Примерные 10-ти дневные меню составлено. Технологические карты разработаны. Не разработана технологическая карта для гречи отварной с мясом, приготовление блюда осуществляется без карты, в которой отражена рецептура и технология приготовления – нарушение п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08), п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Документация (журнал здоровья, журнал проведения С-витаминации, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании) заведена. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции наименование приготовленного блюда указывается неверно (греча с мясом вместо гречи с колбасой) – п. 14.6, форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не указываются номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов – п. 14.5, форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании, здоровья ведутся в неустановленной форме – форма 5, форма 3 приложения 10, п. п. 14.7, 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Суточные пробы оставлены в неполном объеме (не оставлены 3 блюда), объем оставленной пробы 2 блюда (греча с колбасой) менее 100 грамм, что является нарушением п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Помещение для приготовления пищи оборудовано производственными столами, раковиной для рук с подводом горячей и холодной воды через смесители, бактерицидной лампой, холодильником. Производственные разделочные столы «вареная продукция», «салаты», «хлеб», «раздача» не цельнометаллические, поверхность производственных столов «вареная продукция», «салаты», «хлеб» покрыта неизвестным металлом, не предоставлены документы, подтверждающие пригодность металлического покрытия для контакта с пищевыми продуктами, поверхность стола для раздачи неровная, деформирована, покрашена краской – п.п. 13.2, 13.3 СанПиН 2.4.13049-13, п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08. Выделено место для мытья посуды, оборудованное 2-мя моечными ваннами с подводом горячей и холодной воды через смесители. Не обеспечено наличие гибкого шланга с душевой насадкой у ванны для ополаскивания посуды – п. 5.10, п. 5.11, п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются (хлормисепт, сорти, сода кальцинированная). В инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря не обеспечено наличие информации о концентрации и объеме применяемых моющих, дезинфицирующих средств – п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08. Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость.

Для хранения чистой посуды установлен стеллаж. Хранение столовой и кухонной посуды упорядочено. Кухонной посуды и инвентаря достаточно, маркировка проведена. Посуда с

маркировкой «3 блюдо», «молоко», «хлеб», «М.В.» с поврежденной эмалью – п. 13.13 СанПиН 2.4.13049-13, п. 4. 12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Продукты хранятся на стеллажах и в бытовом холодильнике. Наличие прибора для измерения температуры в холодильном оборудовании обеспечено. Хранение продуктов упорядочено. Поставщик продуктов: ООО «Лесное торг» (с. Лесное) – договор № 10 от 01.06.2017г. На все поступающие в учреждение продукты имеется вся необходимая документация, подтверждающая качество и безопасность продуктов.

Уборочный инвентарь для помещений столовой промаркирован, хранение упорядочено. Спецодежды у работника столовой достаточно. Хранение личной и спецодежды упорядочено. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется.

Отделка помещений пищеблока и столовой соответствует санитарным требованиям – стены отделаны, материалами выдерживающими, влажную уборку и дезинфекцию, полы – плиткой, потолки навесные из материалов, предназначенных для проведения влажной уборки.

При проведении проверки 17.01.18г. специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе были отобраны пробы готовой продукции, пищевых продуктов для исследования на соответствие требованиям НД, смывов на паразитологические исследования. Согласно протоколов испытаний, экспертных заключений:

- пробы готовой продукции от 17.01.2018г. (макаронные изделия отварные, рассольник Петербургский, чай с сахаром) по микробиологическим показателям соответствуют требованиям п. 1.8, таблица 1, приложения 1, 2 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (протоколы испытаний, экспертные заключения № 1/63, № 1/62, № 1/64 от 23.01.2018г.);

- исследуемые пробы обеда от 17.01.2018г. (1-е блюдо – рассольник Петербургский, 2-е блюдо – макаронные изделия, птица отварная, 3-е блюдо – чай с сахаром) по калорийности и полноте вложения соответствует требованиям НД - протокол испытаний, экспертные заключения № 1/ 65-67 от 23.01.2018г.;

- отобранная проба крупы – крупа гречневая (быстроразваривающаяся ядрица), изготовитель: ООО «Производственная компания Геркулес» (Алтайский край, Первомайский район, с. Санниково, д. 1) соответствует требованиям приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - протокол испытаний № 1/68 от 23.01.18г.;

- отобранная проба соли – соль поваренная пищевая выварочная Экстра «Полесье» йодированная, изготовитель: концерн «Белгоспищепром» ОАО «Мозырьсоль» (респ. Беларусь, гю Мозырь, Гомельская область) соответствует требованиям приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - протокол испытаний, экспертное заключение № 1/69 от 23.01.18г.;

- исследованные смывы с окружающей среды удовлетворяют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» - протокол испытаний, экспертное заключение № 1/70-79 от 19.01.2018г.;

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе имеет аттестаты аккредитации: аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 15.08.2016г. Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA. RU. 710006 выдан 01.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации

Ответственность за соблюдение санитарных требований несет директор учреждения Буцкая Н.В. по ст. 6.6 КоАП РФ; юридическое лицо МБОУ «Телятниковская ООШ» по ст. 6.4 КоАП РФ.

▪ **В ходе проведения проверки:**

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования»

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

▪ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

▪ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: распоряжение № 9/1818 от 15.12.2017г. протоколы испытаний, экспертные заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 28.10.2016г. Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA. RU. 710006 выдан 01.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации), извещение на составление акта, ходатайство, уставные и учредительные документы.

Подписи лиц, проводивших проверку: Иванова Наталья Васильевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Акт составлен в отсутствие законного представителя школы Буцкой Н.В. надлежащим образом уведомленной 17.01.2018г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Копия акта направлена по почте заказным письмом с уведомлением исх. № 09/275-18 от 05.02.2018г.