



**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 Омской области**

10 Лет Октября, ул., д. 98, г. Омск, 644001  
ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001, ОКПО 76326543  
тел.: 8 (3812) 32-60-32; факс: 8 (3812) 32-60-32

«22» апреля 2024 г., 16-00 ч.  
(дата и время составления акта)

644001, г. Омск, ул. 10 лет Октября, 98  
(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: Казенного общеобразовательного учреждения Омской области «Адаптивная школа-интернат № 14», ИНН 5503034728, ОГРН 1025500752441, юридический адрес: 644086, Омская область, г. Омск, ул. 30-я Северная, д. 121, чрезвычайно высокий риск

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

3. Профилактический визит проведен по адресу: 644086, Омская область, г. Омск, ул. 30-я Северная, д. 121

(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 «09» апреля 2024 г. 11-30 ч.

по «22» апреля 2024 г. 16-00 ч.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: Уведомления ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» от 09.04.2024 г. № 55-20-01/452-2024

с «09» апреля 2024 г.

по «22» апреля 2024 г.

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования: не продлевался  
(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления)

5. Профилактический визит проведен: Филипповой Анастасией Юрьевной – главным специалистом-экспертом отдела по надзору за условиями воспитания, обучения и питанием населения; Мих Анастасией Евгеньевной – ведущим специалистом-экспертом отдела эпидемиологического надзора.

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: не привлекались

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области», аттестат аккредитации № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации.

Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации

(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: Семашко Татьяна Алексеевна, директор;

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	Да
О соответствии объектов контроля критериям риска	Да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	Да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	Да
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	Да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр: с «09» апреля 2024 г. 11-30 ч. по «09» апреля 2024 г. 16-00 ч.;
- 2) отбор проб: с «09» апреля 2024 г. 12-40 ч. по «09» апреля 2024 г. 13-00 ч.;
- 3) инструментальные исследования: с «09» апреля 2024 г. 13-00 ч. по «09» апреля 2024 г. 15-00 ч.;
- 4) экспертиза: с «09» апреля 2024 г. 13-10 ч. по «22» апреля 2024 г. 14-00 ч., документ поступил по системе электронного документооборота 22.04.2024 г.

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: не истребовались

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Казенное общеобразовательное учреждение Омской области «Адаптивная школа-интернат № 14" располагается в отдельно стоящем трёхэтажном кирпичном здании, 1965 года постройки.



По периметру участка установлен металлический забор, имеется наружное освещение территории.

На территории имеется физкультурная зона (футбольное поле с воротами, металлические турники, тренажёры).

В хозяйственной зоне на асфальтовом покрытии установлено 2 пластиковых мусорных контейнера с крышками, вывоз мусора осуществляется 2 раза в неделю (вт, чт), по договору с ООО «Магнит».

Проектная мощность здания 160 человек. Фактически в школе обучается 156 человек. Обучаются дети с нарушениями зрения. Разделение учащихся по уровням обучения: I уровень (1-5 кл.) - 5 классов (1а, 2а, 3а, 4а, 5а (начального общего образования (НОО)) - 51 человек, II уровень (5-10) - 6 классов (5а (основное общее образование (ООО)), 6а, 7а, 8а, 9а, 10а) - 57 человек, III уровень (11, 12) - 2 класса (11а, 12а) - 11 человек, коррекционные классы (1к, 3к, 4к, 5к (НОО), 5к (ООО), 7к, 9к - 38 человек. Обучение проводится в I смену, с пн - пт. Занятия начинаются в 09-00 ч., окончание последнего урока в 14-10 ч. Каждую среду и пятницу детей забирают домой, в 17-00 ч., дети, проживающие удаленно проживают в интернате до окончания четверти. Помимо основной программы проводятся коррекционные занятия: ориентировка в пространстве, развитие остаточного зрения, социально-бытовая ориентировка, тифлографика.

Продолжительность уроков 40 минут, приём пищи осуществляется после утренних процедур (завтрак 1 смена) - на переменах продолжительностью 20 минут, остальные перемены 10 минут.

В учреждении имеются специальные кабинеты: ранней помощи, логопеда, социального педагога, дошкольная группа.

Все учебные помещения имеют левостороннее естественное освещение, искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами/светодиодными, классные доски оборудованы софитами. Оконные проемы оборудованы солнцезащитными устройствами - жалюзи. Кабинеты оборудованы ученической мебелью, мебель комплектная, стандартная. Учебная мебель (парты, столы и стулья) обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула.

Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений и выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Учебные и спальные помещения оборудованы бытовыми термометрами, температурный режим и режим проветривания соблюдается.

В школе работает 75 сотрудников, в декретном отпуске 2 человека. По всем сотрудникам представлены личные медицинские книжки, периодические медицинские осмотры, профессиональное гигиеническое обучение и аттестация, флюорография пройдены своевременно.

Образовательным учреждением осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Представлена программа производственного контроля.

Отделка помещений учреждения без дефектов и повреждений и выполнена из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, за исключением помещений, указанных в нарушениях.



Учебные кабинеты оборудованы двухместными ученическими столами в комплекте со стульями. Расстановка мебели выполнена с учетом гигиенических требований. Цветовая маркировка имеется, в соответствии с требованиями санитарных правил. Школьная мебель соответствует возрастным особенностям обучающихся, мебель стандартная, комплектная. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

В учреждении с 1 - 3 этажи оборудованы туалетные комнаты для школьников, отдельные для мальчиков и девочек. Туалетные комнаты оснащены умывальниками (3-8 шт.) и туалетными кабинами с дверями (4-5 шт.). Туалетные кабины в туалетах оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом, ведрами для сбора мусора. Для сотрудников оборудованы отдельные туалетные (1 унитаз, 1 раковина).

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено специальное помещение, исключая доступ к нему детей. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

Полы в помещениях учреждения не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, за исключением помещений, указанных в нарушениях.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года, за исключением помещений, указанных в нарушениях. Проветривание в присутствии детей не проводится.

Все учебные помещения имеют естественное освещение, при расстановке ученической мебели – боковое левостороннее освещение.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными/светодиодными лампами. В одном помещении не используются разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

Холодным и горячим водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, столовая, туалетные комнаты 1 этажа, кабинеты технологии. Горячая вода от теплообменника.

Вентиляция во всех помещениях естественная канальная, на пищеблоке – вытяжная, в кабинете химии – вытяжной шкаф.

Для организации питьевого режима на всех этажах установлены по одному стационарному питьевому фонтанчику, чаша фонтанчиков ежедневно обеззараживается.

Питание детей осуществляется на переменах по 20 минут после 2 урока питаются (1 а, 2а, 3а, 4а, 5а-1, 1к, 3к, 4к, 5к-1, 5к-2, 7к, 9к классы), после 3 урока (5а-2, 6а, 7а, 8а, 9а, 10а, 11а, 12а классы) – горячими завтраками, после 5 урока (1 а, 2а, 3а, 4а, 5а-1, 1к, 3к, 4к, 5к-1, 5к-2, 7к, 9к классы), после 6 урока (5а-2, 6а, 7а, 8а, 9а, 10а, 11а, 12а классы) - горячими обедами.

Пищеблок работает на сырье.

Пищеблок располагается на первом этаже здания, работает на сырье, обеденный зал оборудован на 90 посадочных мест (исходя из количества раковин



перед обеденным залом).

Перед обеденным залом установлено 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды. Имеется жидкое мыло, 2 электрополотенца, кожный антисептик.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами), с покрытием без дефектов и повреждений, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Циклическое меню представлено, выдерживается. На каждое блюдо имеется технологическая карта. Меню 5-ти разовое, учащиеся получают 1 завтрак, 2-й завтрак, обед, 1 ужин, 2-й ужин. Питание организовано в 2 смены, в 1-ю смену питаются учащиеся начальных классов, затем учащиеся старших классов согласно режиму работы. Ежедневно проводится «С» - витаминизация готовых блюд.

**Пищеблок** состоит из следующих помещений:

- горячий цех (жарочный шкаф, электросковорода, стеллажи, столы: ГП-2 шт., ОВ, тесто, протирочная машина для ГП и для ОВ, 2 электроплиты 4 конфорочные, раковина для рук, раковина ОС II и фрукты, электрокипятильник, холодильники для суточных проб, для салатов);
- моечная столовой и кухонной посуды (3 раковины для мытья посуды, стеллажи, бытовая ванна). Инструкции на стене по мытью посуды вывешены;
- овощной (ванна для I обработки овощей, раковина для рук, раковина I обработки, картофелечистка, протирочная машина ОС, столы ОС – 2 штуки);
- молочный цех (холодильный шкаф молочная продукция, стол для выгрузки);
- мясо-рыбный цех (столы цельнометаллические: МС\РС, птица, мясорубка, раковины: МС\РС, птица, ёмкости для обработки яйца. Яйцо обрабатывается «Никой», инструкция вывешена.
- склад бакалейный (подтоварник, стеллажи, холодильник яйцо, ШХ для мяса\птицы, морозильный ларь рыба). Гигрометр вывешен на стене;
- гарманжа (хлебрезка, стеллаж для хлеба, столы для суточного запаса продуктов).

Холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии, все холодильники обеспечены контрольными термометрами, температурный режим соблюдается. Расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса. Суточные пробы отбираются в полном объёме, хранятся при температуре +4оС. Журналы: бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал «здоровья», бракеража готовой кулинарной продукции, витаминизации третьих и сладких блюд, учета температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания представлены, заполняются регулярно.

Детей с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией нет.

Столовой посудой обеспечены в достаточном количестве, инвентарь промаркирован, имеется резервный комплект столовой посуды и столовых приборов. Приготовление пищи осуществляется в посуде из нержавеющей стали.

Отделка помещений: потолок – водоэмульсионная краска, стены отделаны керамической плиткой\остальное побелка водоэмульсионной краской, пол – напольная керамическая плитка.

При проверке «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному



меню, замен не производилось. Оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов соблюдается. Меню отвечает физиологическим потребностям: в меню включены блюда из мяса, рыбы, мяса птицы, молока (каши) и кисломолочных продуктов (творог, сыр), овощей. Меню составлено с учетом возраста обучающихся по массе порций. В примерном меню отражена информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептурные сборники. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, утвержденными руководителем учреждения. Технологические карты на все готовые блюда и кулинарные изделия имеются на пищеблоке в наличии. Запрещенных продуктов в питании детей не используется. Нормы питания соблюдаются. На пищеблоке проводится С-витаминизация третьих блюд. Осматриваются сотрудники пищеблока и дежурные дети, участвующие в накрывании столов на чистоту кожных покровов и наличие респираторных заболеваний; раздача блюд сотрудниками и накрывание столов проводится в перчатках и масках, запись об осмотре заносится в соответствующий журнал.

Санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции соблюдается.

Для персонала имеется достаточное количество спецодежды (по 3 комплекта на каждого работника кухни), хранение верхней и рабочей одежды раздельное, имеется запас одноразовых масок и перчаток, для обработки рук – кожные антисептики.

Поставщики продуктов питания прилагаются на отдельном листе. Представлены договора со всеми поставщиками на поставку продуктов питания.

Руководителем учреждения представлено согласованное двухнедельное цикличное меню для разных возрастов. В обеденном зале размещено ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции и калорийности. Также размещены рекомендации по организации здорового питания детей. Для проживающих детей предусмотрено 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

При проверке «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» установлено, что фактический рацион питания соответствует утвержденному меню, замен не производилось. Оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов соблюдается. Меню отвечает физиологическим потребностям: в меню включены блюда из мяса, рыбы, мяса птицы, молока (каши) и кисломолочных продуктов (творог, сыр), овощей. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, утвержденными руководителем учреждения. Технологические карты на все готовые блюда и кулинарные изделия имеются на пищеблоке в наличии. Запрещенных продуктов в питании детей не используется.

Всего сотрудников пищеблока 7 человек (кладовщик, диетсестра, шеф-повар, повар -2, кухонный работник-2). Ежедневно осматриваются сотрудники пищеблока, участвующие в накрывании столов на чистоту кожных покровов и наличие респираторных заболеваний; раздача блюд сотрудниками и накрывание столов проводится в перчатках, запись об осмотре заносится в соответствующий журнал.



«Журнал здоровья», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал дезинфекции холодильного оборудования», «Журнал генеральных уборок» и др. ведутся своевременно, согласно установленной формы.

### **Прачечная**

На момент профилактического визита располагается на 1 этаже здания. Оборудована 3 стиральными машинами, 2 раковины для рук, напольная сушка для белья.

Отделка помещения выполнена материалами соответствующими гигиеническим требованиям, потолок – побелка, стены выполнены кафельной плиткой на всю высоту, пол выполнен напольной плиткой.

Смена постельного белья 1 раз в 7 дней и по мере необходимости. Имеются тряпичные мешки для сбора грязного белья, чистое белье выдается в мешках для чистого белья. Чистое белье хранится в кастаньянной (на 3-м этаже), на полках и в шкафах. Смена спецодежды пищеблока проводится ежедневно.

**Дошкольная группа** (кратковременного пребывания 3 часа) для детей с 3-7 лет (6 человек).

Располагается на 1 этаже здания, включает в себя помещение для раздевания (оборудованное индивидуальными шкафчиками), помещение пребывания детей, оборудованное: детскими столами и стульями, игровой материал, дидактический материал; туалетная комната (2 раковины, 2 унитаза с перегородкой, горшки), туалетная бумага, мыло имеется.

Работает с 10-00 ч. до 13-00 ч. Сон не организован. Образовательный процесс не предусмотрен.

Питьевой режим организован посредством кипяченой воды, смена воды 2 раза за время пребывания детей. Прогулка не предусмотрена.

В ходе проведения профилактического визита проведено консультирование сотрудников учреждения по вопросам организации питания.

### **Медицинское обслуживание:**

Проверена полнота охвата сотрудников КОУ «Адаптивная школа-интернат № 14» профилактическими прививками. На всех сотрудников представлены личные медицинские книжки, а также представлены список со сведениями о сотрудниках и всеми проведенными им профилактическими прививками. Всего в данном учреждении работает 75 человек. При анализе медицинских книжек установлено, что все сотрудники учреждения привиты в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок".

Руководителем учреждения обеспечивается выполнение:

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, п.п. 1.5, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.3.3, 2.4.3, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.7, 2.4.8, 2.4.9, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, 2.4.14, 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3, 2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.5, 2.6.6, 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3, 2.7.4, 2.7.5, 2.8.1, 2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.7, 2.8.9, 2.9.2,



2.9.3, 2.9.5, 2.9.6, 2.9.7, 2.10.3, 2.11.1, 2.11.2, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.5, 2.11.7, 3.4 – 3.4.8, 3.4.10, 3.4.13, 3.4.15, 3.4.16, 3.8 – 3.8.3;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, Глава I, п.п. 2.3, 2.7-2.9, 2.15, 2.18, 2.19., 2.22, 3.2-3.5, 3.8, 3.10, 3.13, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.9, 8.1.10, 8.4.4, 8.4.5;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п.п. 98, 144, таблицы 3.5, 5.34, 5.54, 6.4, 6.18;

- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3, п. 75;

- СанПиН 3.3686-21«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», п.п. 5, 18, 64, 126;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880: п. 1.8, ст. 5 п. 3, ст. 7 п. 2, ст. 8, 21, 39, приложение 1, приложение 2 табл. 1.

В ходе профилактического визита были проведены инструментальные исследования:

- замеры параметров освещенности, согласно заключения уровни искусственного освещения при общем освещении в помещениях, указанных в протоколе соответствуют гигиеническим требованиям раздела V п. 144 (таблице 5.54) СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20.

Произведен отбор проб:

- воды питьевой водопроводной централизованной холодной, согласно заключения данная проба воды – соответствует требованиям раздела 4 п. 75 СанПиН 2.1.3684-21, главы 3 (таблицы 3.5) СанПиН 1.2.3685-21 по показателям, указанным в протоколе;

- готовых блюд на микробиологические показатели, согласно заключения данные пробы соответствуют требованиям приложения 1, приложения 2 табл. 1 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 по показателям, указанным в протоколе.

Выявлены нарушения обязательных требований:

- затопление подвального помещения, где расположена прачечная, грунтовыми водами (п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20);

- асфальтовое покрытие дорожек на собственной территории учреждения (со стороны въезда на территорию учреждения) с дефектами (выбоинами, ямами) (п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20);



- ряд спальных комнат для проживания обеспечен неисправной мебелью шкафы для хранения одежды, прикроватные тумбочки с дефектами (отломаны петли на дверцах, дверцы не фиксируются и не плотно прилегают) (п.2.4.7 СП 2.4.3648-20);

- в части спальных комнат недостаточное количество на матрасников на матрасы (п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20);

- оконные рамы деформированы, имеют дефекты и повреждения поверхностей в виде отслойки краски, трещин и не устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, частично фрамуги в нерабочем состоянии и не обеспечивают возможность проведения проветривания помещений (в рекреациях с 1-3 этажи, гладильная, кастаньянная) (п.п. 2.5.1, 2.7.2, 2.8.3 СП 2.4.3648-20);

- нарушена целостность пола (жилая комната №№ 318, рекреация 2 этажа (у фонтанчика), гладильная, кастаньянная, рекреация 2 этаж) (истирание покрасочного слоя\дефекты линолеума), не устойчива к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (далее по тексту СП 2.4.3648-20));

- имеются дефекты стены (жилая комната № 321, гладильная, кастаньянная, туалет девочек 2 этаж у кабинета № 209, кабинет № 210) (трещины/местами отошедшая краска), потолок (туалет для мальчиков 3 этаж, гладильная, кастаньянная, туалет девочек 2 этаж, кабинет № 210, ) (в виде сухих пятен после протекания/трещины побелки), не позволяющие проводить тщательную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (п.п. 2.5.3, 2.11.2 СП 2.4.3648-20);

- значение измеренных уровней искусственной освещенности при общем освещении в кабинетах начальных классов №№ 106, 120, 201, 202, 203, 204, не соответствует гигиеническим нормативам, составляет 267-450 лк, при норме не менее 600 лк, что подтверждается экспертным заключением по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки от 22.04.2024 г., протокол испытаний параметров освещенности № 723/ФФ от 17.04.2024 г. выданным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (раздел V п. 144 (таблица 5.54) СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20).

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- протоколы осмотра от 09.04.2024г.;

- экспертные заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования, санитарно-эпидемиологической, гигиенической оценки от 22.04.2024 г.;

- протоколы испытаний параметров освещенности от 17.04.2024г. № 723/ФФ;

- протокол испытаний воды на микробиологические показатели от 16.04.2024г. № 7606;

- протоколы испытаний готовых блюд на микробиологические показатели от



15.04.2024 г. №№ 7443.

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

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

Филиппова А.Ю.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



подпись)

Ведущий специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора

Мих А.Е.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



подпись)

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

\_\_\_\_\_ (дата, время)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (ФИО)