



КНМ 69230041000103578926 от 22.09.2022

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)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального
органа)

от «28» февраля 2023 г., 16 час. 00 мин. №02/15

(дата и время составления акта)

г. Тверь, ул. Дарвина, д.17

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Тверской области Федорина Олега Олеговича
№02/15 от 31.01.2023. Учетный номер выездной проверки в едином реестре
контрольных (надзорных) мероприятий) № 69230041000103578926 от 22.09.2022

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

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного контроля
(надзора)

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

3. Выездная проверка проведена:

- 1) Козликова Дарья Сергеевна – специалист-эксперт отдела санитарного надзора,
руководитель группы;
- 2) Алексина Любовь Леонидовна – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного
надзора;
- 3) Попова Полина Андреевна – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора;
- 4) Корочкина Лилия Юрьевна – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора
- 5) Борисова Светлана Сергеевна – специалист-эксперт отдела санитарного надзора;
- 6) Герасимов Егор Алексеевич – специалист-эксперт отдела санитарного надзора;
- 7) Соколова Юлия Дмитриевна – специалист-эксперт отдела санитарного надзора;
- 8) Черемухин Дмитрий Дмитриевич – специалист-эксперт отдела санитарного надзора.

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

- 1) Тимохина Татьяна Владимировна – заведующая отделом санитарно-гигиенических экспертиз, врач по гигиене труда,
- 2) Горячева Наталья Николаевна - заведующая отделением гигиены питания, врач по гигиене питания,
- 3) Спивак Ольга Николаевна - врач по гигиене детей и подростков,
- 4) Катунькина Елена Владимировна- врач по гигиене питания,
- 5) Белова Галина Владимировна - помощник врача по гигиене питания,
- 6) Зернова Елена Петровна- помощник врача по общей гигиене,
- 7) Жукова Ирина Вячеславовна – врач по общей гигиене,
- 8) Сидорова Анастасия Сергеевна –врач-бактериолог биолог,
- 9) Ковина Мария Алексеевна – биолог;
- 10) Абдуллаева Разият Бейбулатовна - биолог,
- 11) Васильева Дарья Викторовна - химик – эксперт,
- 12) Дегтярева Екатерина Владимировна - химик – эксперт,
- 13) Максимова Екатерина Евгеньевна - химик – эксперт,
- 14) Лямцева Олеся Игоревна – химик – эксперт,
- 15) Суменкова Галина Борисовна – врач-лаборант,
- 16) Елкина Лариса Юрьевна-врач-лаборант,
- 17) Ляпунова Диана Игоревна - химик-эксперт,
- 18) Алферов Вячеслав Валерьевич - химик-эксперт,
- 19) Биберина Евгения Сергеевна – химик-эксперт,
- 20) Алексеева Дарья Владимировна-химик-эксперт,
- 21) Щербакова Елена Евгеньевна- химик-эксперт,
- 22) Машина Елена Алексеевна – техник,
- 23) Рассказова Елена Николаевна - фельдшер-лаборант,
- 24) Боронихин Максим Валерьевич – эксперт-физик,
- 25) Пензов Константин Николаевич – эксперт-физик,
- 26) Крылова Марина Владимировна – врач-лаборант,
- 27) Антонова Мария Михайловна – фельдшер-лаборант,
- 28) Борисова Ольга Евгеньевна – химик-эксперт,
- 29) Щелина Ирина Александровна – химик-эксперт,
- 30) Крупачева Ирина Юрьевна – химик-эксперт,
- 31) Трусова Полина Дмитриевна – химик-эксперт,
- 32) Казеко Ольга Викторовна – биолог,
- 33) Копытенко Елена Борисовна – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям,
- 34) Кутилин Павел Сергеевич – эксперт-физик,
- 35) Иванов Александр Николаевич – химик-эксперт.

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

эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»

Бессрочный аттестат аккредитации №РА.RU.710006 от 30.04.2015 выдано Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015)

Бессрочный аттестат аккредитации №РА.RU.510131 от 28.10.2016 выданный Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной

организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: подпунктов «а», «б», «в» пункта 12 Положения о Федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 г. №1100.

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 170039, Тверская область, г. Тверь, ул. Фрунзе, д. 8, к. 3

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

7. Контролируемое лицо: ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА "AL" (ЧОУ "Школа "AL"), ИНН 6905003369, 170039, Тверская область, г. Тверь, ул. Фрунзе, д. 8, к. 3

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «13» февраля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по «28» февраля 2023 г., 18 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с -

с «__» _____ г., ____ час. ____ мин.

по «__» _____ г., ____ час. ____ мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: не требуется

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

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

1)осмотр; 2) истребование документов; 3) отбор проб (образцов); 4) получение письменных объяснений; 5) инструментальное обследование; 6) испытание; 7) экспертиза.

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

в следующие сроки:

с «13» февраля 2023 г.

по «22» февраля 2023 г.

по месту: 170039, Тверская область, г. Тверь, ул. Фрунзе, д. 8, к. 3; г. Тверь, ул. Дарвина, д.13.

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

по результатам которого составлены:

протоколы и экспертные заключения:

- 1) протоколы испытаний и экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»: №8794 от 17.02.2023, №8796 от 20.02.2023, №8792-8793 от 22.02.2023, №8795 от 20.02.2023, №8797 от 22.02.2023, №10260-10264 от 17.02.2023; 2) экспертное заключение: №04-2/5-26 от 22.02.2023.

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

экспертиза

- в следующие сроки:

с «17» февраля 2023 г.

по «22» февраля 2023 г.

по месту: г. Тверь, ул. Дарвина, д.13

по результатам которого составлены: экспертное заключение: №04-2/5-26 от 22.02.2023.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: Учредительные документы организации; Приказ (распоряжение) о назначении на должность руководителя юридического лица; списочный состав работников учреждения; личные медицинские книжки сотрудников.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Юридический и фактический адрес: Тверская область, г. Тверь, ул. Фрунзе, д.8, корпус 3. ОГРН № 1026900537113, ИНН 6905003369

Устав учреждения утвержден в новой редакции Решением учредителя № 1 от 29.06.2015г. Сокращенное наименование Учреждения: ЧОУ «Школа AL».

Основным видом деятельности Учреждения является образовательная деятельность по реализации основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, реализация программ дошкольного образования присмотр и уход за детьми, содержание детей.

ЧОУ «Школа AL» осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего, основного общего при наличии санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.01.000.М.000231.07.14 от 16.07.2014г. о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

В школе проходят обучение 164 учащихся, в дошкольном отделении -14 человек.

В школе организовано 11 классов с 1-го по 11-й и 2 группы дошкольного отделения, а именно: старшая группа – дети с 4 до 5-ти лет – 6 человек; подготовительная группа – дети с 6-ти до 7-ми лет – 8 человек.

Образовательный процесс организован в одну смену по пятидневной неделе. Начало учебы с 8 часов 40 минут до 18 часов.

Продолжительность урока для учащихся 2-11 классов составляет 45 минут, первый класс-первое полугодие- 35 минут, второе- 40 минут. Нулевые уроки в школе не проводятся.

Объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:

-для обучающихся первых классов- не более 4-х уроков;

-для обучающихся вторых- четвертых классов- не более 4 уроков;

-для обучающихся 5- не более 6 уроков;

-для обучающихся 6 классов- не более 6 уроков;
 -для обучающихся 7-11 классов- не более 7 уроков, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20.

Учебная нагрузка при пятидневной неделе составляет:

- в первом классе - 20 часов;
- во втором – четвертом классе -23 часа;
- в пятом классе - 29 часов;
- в шестом классе- 30 часов;
- в седьмом классе- 32 часа,
- в восьмом и девятом классах- 33 часа;
- для 10-11 классов- 34 часа

Учебная нагрузка соответствует нормативам, указанным в таблице 6.6. раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

Составленное расписание уроков не соответствует гигиеническими требованиями, расписание уроков составлено без учета дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов, что не соответствует требованиям п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20.

Продолжительность перемен основной школы составляет 10 минут и две перемены составляют по 20 минут для приема пищи для 1-4-х классов после 1-го урока, для 5-11 классов после второго урока, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20.

После уроков перед началом внеурочной деятельности и курсами по выбору – перерыв составляет 1 час. Внеурочная деятельность для первоклассников запланирована с 13-45 до 15-35, для учащихся 2-4-ых классов – с 14-55-16-05, с 5 по 11-й классы с 16-15 до 16-35.

По утвержденному руководителем учреждения режиму пребывания детей в здании школы предусмотрено для учащихся трехразовое питание: завтрак, обед, полдник. Для первого класса организован обед с 12-10 до 12-30; полдник с 15-50 до 16-10, свободное время с 16-10 до 17-00; прогулка с 17-00 до 18-00. Для детей дошкольного возраста пребывание организовано с 4-х разовым питанием по утвержденному режиму дня.

В учебном плане школы предусмотрено чередование периодов учебного времени и каникул. Продолжительность каникул составляет не менее 7 календарных дней, что соответствует требованиям п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20.

Здание школы расположено в зоне жилой застройки. Школа размещается в 2-х этажном отдельно стоящем панельном здании, построенном по проекту как детский сад в 1984 году из расчета на 14 групп. Под частную школу используется с 1993 года.

Образовательная организация расположена на собственной территории в зоне жилой застройки (расстояние до жилых домов составляет не более 500м). Территория ограждена забором, озеленена, благоустроена.

Общая площадь территории составляет 10940, 2кв.м., территория имеет полное ограждение, в здании установлена система наружного видеонаблюдения. На территорию оборудован один въезд через ворота и вход через закрывающуюся калитку. Участок школы имеет наружное искусственное освещение по периметру здания.

На земельном участке выделены зоны: учебная, игровая и физкультурно-спортивная, хозяйственная. Игровые площадки для 2-х групп детей дошкольного возраста изолированы друг от друга низким забором и низкорослым кустарником. На игровых площадках установлено игровое оборудование в соответствии с ростом и возрастом детей. Для защиты детей от солнца и осадков на территории игровых площадок для детей оборудованы тентовые навесы. В физкультурной зоне размещается мини-футбольное поле.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд со стороны улицы. На территории оборудована контейнерная площадка с твердым покрытием. Для сбора отходов на площадке установлен контейнер, с плотно закрывающейся крышкой. Вывоз мусора осуществляется по договору № 000000000000890 от 30.12.2013г. с МУП «Тверьспецавтохозяйство».

Здание школы площадью 2682,8кв.м. подключено к городским сетям холодного и

горячего водоснабжения, канализации, отопления и энергоснабжения. Подводка системы горячего и холодного водоснабжения внутри здания школы имеется ко всем раковинам и моечным ваннам. Дополнительно для бесперебойной подачи горячей воды установлены автономные источники горячего водоснабжения в 2-х групповых помещениях дошкольников, на пищеблоке и в помещении школьной столовой.

Для школьников вход в школу оборудован центральный, для детей дошкольного возраста оборудован отдельный вход. Входы в здание оборудованы тамбурами. Для, пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, мероприятия в здании не проведены, что не соответствует требованиям п. 1.3, п.2.3.1, п.2.3.2 СП 2.4.3648-20.

На первом этаже здания школы размещены: 2 группы детского сада, медицинский кабинет, пищеблок, столовая для учащихся, административные кабинеты, прачечная, 4 учебных кабинета для школьников (химия, физика, английский язык, 1-й класс), подсобное помещение, 2 туалета для учащихся и туалет для персонала.

На втором этаже здания школы размещены: спортивный зал, зал хореографии, библиотека, учебные кабинеты для учащихся 3-го, 4-го, 5-го, 2-го классов, кабинет русского языка, математики, истории, компьютерный класс, кабинет здоровья, кабинет директора.

Для проведения занятий по урокам труда представлен договор о сотрудничестве от 01.09.2018г. с МОУ СОШ №15, где выделено помещение площадью 112кв.м., занятия организованы по установленному расписанию 2 раза в неделю.

Общая раздевалка для школьников проектом не предусмотрена, хранение верхней одежды детей организовано в помещениях раздевалок, оборудованных перед входом в классы в индивидуальных шкафчиках из расчета количества детей, и дополнительно установлены настенные вешалки.

Отделка всех помещений выполнена в соответствии с санитарными требованиями и позволяет проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены в учебных кабинетах под покраску до потолка; в туалетных -плитка, на пищеблоке– плитка, что соответствует п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20. Полы - в коридорах, учебных классах, в игровых и спальнях дошкольников - линолеум. В туалетных помещениях - полы и стены выложены плиткой. Потолки в здании – побелка, в административных помещениях подвесные типа «Армстронг».

В ряде помещений отмечается нарушение отделки, а именно: в складе сыпучих продуктов, в тамбуре загрузки на потолке шелушится и отслаивается штукатурка, в туалете для персонала на первом этаже отмечается протечка на потолке, что не соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Вентиляция в учебных классах – приточно-вытяжная с естественным побуждением (оборудованы внутрстенные вентиляционные каналы). Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания в классах, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20. Режим проветривания осуществляется посредством фрамуг и форточек. От туалетов оборудована автономная система вытяжной вентиляции. В учебных помещениях 10 класса и кабинете английского языка отсутствуют внутрстенные вентиляционные каналы с естественным побуждением, что не соответствует требованиям п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20.

Отопительные приборы оборудованы ограждениями, что соответствует требованиям п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

Для контроля температурного режима в помещениях установлены бытовые термометры, что соответствует требованиям п. 2.7.3 СП 2.4.3648-20.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с инструментальными замерами объемов вытяжки учреждением проведено только в помещении пищеблока, представлены акты ООО «Климат Комплект» от 07.06.2022г. По остальным помещениям обследования вентиляционных систем не проводилось, что не соответствует требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

Отопительные приборы оборудованы ограждениями, что соответствует требованиям п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

Освещение в школе предусмотрено естественное и искусственное. Естественное освещение - через оконные проемы, боковое, левостороннее. Остекление всех окон выполнено из цельного стеклопакета. Все учебные кабинеты имеют левостороннее естественное освещение. Световые проемы в учебных помещениях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами, в качестве солнцезащитных устройств, используются жалюзи, конструкция которых в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконных проемов.

Система общего освещения выполнена потолочными светильниками с люминесцентными лампами. Светильники имеют светорассеивающую конструкцию, в спортивном зале осветительные приборы имеют защитную конструкцию, что соответствует требованиям п. 2.8.6 СП 2.4.3648-20.

Перегоревшие лампы своевременно заменяются, собираются в контейнер и хранятся в специально выделенном помещении, утилизируются в соответствии с договором.

Учебные доски, для работы с которыми используется мел во всех помещениях оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленные непосредственно на рабочую поверхность доски, что соответствует требованиям п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20.

В ряде кабинетов кроме ученических досок установлены интерактивные доски и маркерные доски. Интерактивные доски имеют матовую поверхность, диагональ не менее 165,1 см.

Учащиеся начальных классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях на 1-ом и 2-ом этажах. Учащиеся 5-11 классов занимаются по классно-кабинетной системе. Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя соответствует нормативам (при нормативе 2,5 кв.м. на одного обучающегося), что соответствует требованиям п. 2.4.2, п. 3.4.14 СП 2.4.3648-20

В школе оборудован кабинет информатики площадью 38,0 кв. м. В кабинете установлено 8 работающих компьютеров с жидкокристаллическими экранами, расстановка компьютеров по периметру. Площадь на одно рабочее место составляет 4,5 кв.м./рабочее место (при нормативе не менее 4,5 кв.м /рабочее место), что соответствует требованиям таблицы 6.1., раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

Компьютерный класс оборудован индивидуальными компьютерными столами с выдвижной панелью и подъемно-поворотными стульями, предназначенными для работы с ПЭВМ. Для предотвращения бликов оконные проемы оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами типа жалюзи. Условия для соблюдения режима проветривания в кабинете созданы, дополнительно используется система кондиционирования воздуха. Для проведения теоретических занятий в центре кабинета в два ряда дополнительно установлены ученические столы и стулья.

Все учебные кабинеты обеспечены ученической мебелью (парты, столы и стулья). Расстановка мебели в основном 3-х рядная. Расстояние между рядами столов, между столами и стенами составляет не менее 50 см, расстояние от учебной доски до первого ряда столов составляет не менее 240см.

Учебная мебель во всех кабинетах промаркирована. Маркировка нанесена на боковую наружную поверхность столов и стульев. В классных журналах листы здоровья оформлены с учетом информации об антропометрических данных, номере необходимой учебной мебели и медицинских рекомендаций, что соответствует требованиям п.3.4.19. СП 2.4.3648-20. В кабинете химии установлены ученические столы и стулья. Вытяжной шкаф отсутствует, опыты с химическими препаратами не проводятся, используется видеоматериал. В кабинете химии установлена интерактивная доска.

Спортивный зал площадью 51,3 кв.м. На окнах и радиаторах отопления установлены защитные решетки. Условия для проветривания созданы, фрамуги открываются. Для хранения одежды используются раздевалки при каждом классе. Хранение спортивного инвентаря осуществляется в специально выделенных помещениях.

Медицинское обслуживание предоставляется по договору о взаимодействии по организации медицинского обслуживания обучающихся б/н от 11.09.2019г. с ГБУЗ «ГКБ №3». Медицинское обслуживание осуществляется на базе помещений медицинского блока, расположенного на 1 этаже. На осуществление медицинской деятельности имеется санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.01.000.М.000136.06.14 от 02.06.2014г о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Медицинский блок состоит: из медицинского кабинета приема врача площадью 18,8 кв.м, процедурного кабинета – 17,8 кв. м. Внутренняя отделка помещений медицинского блока: медицинский кабинет – стены и потолок покрашены масляной краской, полы – линолеум, прививочный кабинет – стены, потолок покрашены масляной краской, полы – линолеум.

Приготовление дезинфицирующих растворов осуществляется в медицинском кабинете, для этих целей выделены мерные емкости. Для хранения дезинфицирующих средств используется отдельно выделенный шкаф.

За каждым классом в школе закреплены классные помещения, состоящие из учебного класса, раздевалки, санитарных узлов с умывальными. В санитарных узлах установлено по 1-2 унитаза, оборудованные кабинами 3-4 умывальные раковины с подводкой воды через смеситель. Дополнительно на первом и втором этажах оборудовано 2 туалета для учащихся и 1 туалет – для персонала. Унитазы оборудованы сиденьями, что соответствует требованиям п. 2.4.1 1.СП 2.4.3548-20. Умывальные раковины оснащены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно - техническое оборудование исправно. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

В ЧОУ «Школа «AL» организовано 2 группы детского дошкольного учреждения. Группы детского учреждения размещаются на первом этаже. Групповые имеют отдельные входы на игровые площадки.

В планировочной структуре здания принцип групповой изоляции соблюдается. Проветривание проводится при помощи фрагм и открывающихся окон. Освещение помещений естественное и искусственное. Естественное освещение за счет оконных проемов. В качестве регулируемых солнцезащитных устройств в групповых и спальнях используются жалюзи, в спальне старшей группы световые проемы оборудованы теньевыми тканевыми шторами. Система искусственного освещения выполнена светодиодными лампами. Групповые ячейки состоят из раздевальных площадью от 13,6 м² до 17,0 м², групповых, площадью от 47,1 м² до 47,7 м², спален - от 26,9 м² до 36,6 м², туалетных, площадью от 11,4 м² до 12,8 м², буфетных 3,2 м².

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафчиками для хранения верхней одежды детей, полками для головных уборов и крючками для одежды. Раздевальные шкафчики для детей промаркированы по списочному составу детей. Для хранения одежды персонала установлены специальные шкафы. Сушка одежды и обуви детей осуществляется в раздевальных. Хранение игрушек, которые используются на улице, организовано отдельно от игрушек в групповой.

В групповых помещениях установлены 2-х местные столы, стулья в основном 3-х разных размеров. Детская мебель в групповых промаркирована с учетом роста детей, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.

Для организации дневного сна детей в спальнях всех групп установлены стационарные кровати с твердым ложе. Постельным бельем и мягким инвентарем кровати обеспечены. В наличии имеется на каждого ребенка 3 смены постельного белья, 2 смены на матрасников. Смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю, что соответствует требованиям п. 2.115 СП 2.4.3648-20.

На стирку постельного белья представлен Договор с ИП Бахарева А.С. на оказание услуг по стирке белья № 5 от 01.02.2023г. Один раз в год проводится камерная дезинфекция постельных принадлежностей по договору с АО «Центр дезинфекции в Тверской области, г. Тверь» № 22/00717 от 26.08.2022г., представлен акт выполненных работ № 8 от 29.08.2022г., что соответствует требованиям п. 2.11.5 СП 2.43648-20.

Туалетные помещения групповых ячеек имеют умывальную зону и зону санитарных

узлов, где установлено санитарно-техническое оборудование. Подводка горячей и холодной воды к умывальникам для детей в туалетных производится через смеситель. В умывальной зоне размещаются умывальные раковины для детей: по 2 - раковины для детей, раковина для персонала установлена только в подготовительной группе, душевой поддон. В зоне санитарных узлов во всех группах установлено по 2 унитаза, в старшей и подготовительной группе унитазы установлены в отдельных туалетных кабинках для мальчиков и девочек. В умывальных установлены вешалки для детских полотенец, хозяйственные шкафы, в туалетных установлены шкафы для хранения уборочного инвентаря.

Приготовление пищи осуществляется на базе помещений пищеблока, расположенного на первом этаже здания школы. Прием пищи школьниками организован в столовой. Доставка готовой пищи в столовую осуществляется через общий коридор в закрытых емкостях. Питание детей дошкольного возраста организовано в помещениях групповых, подготовка готовых блюд к раздаче осуществляется в помещениях буфетных, оборудованных в каждой группе. Питание детей в группах 4-х разовое. Столовой и чайной посудой, столовыми приборами из нержавеющей стали обеспечены в достаточном количестве. Для мытья столовой, чайной посуды и приборов в группах установлены 2-х секционные моечные ванны, краны которых оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды. В группах имеются кассеты для хранения столовых приборов. Столовая посуда для детей хранится в шкафах. Вывешены инструкции с правилами мытья столовой посуды и инвентаря. Мытье посуды для доставки пищи осуществляется после мытья столовой посуды. Емкости для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе имеются, выделены маркировкой. Питьевой режим детей обеспечивается кипяченой водой из пищеблока, которая хранится в стеклянных кувшинах с крышкой. Смена воды проводится каждые 3 часа, имеется график замены воды, что соответствует требованиям п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питьевой режим организован в столовой, в учебных кабинетах и в групповых дошкольников. В помещении столовой и в кабинетах установлены кулеры, в дошкольных группах-графины с кипяченой водой. Имеется запас одноразовой посуды (в классах), стеклянной посуды (в столовой и дошкольных группах). На питьевую воду, расфасованную в емкости, представлены сертификаты о соответствии. В столовой оборудовано место для организации питьевого режима: на столе установлены два чайника для кипяченой воды и установлен кулер. Для чистой и грязной посуды на столе имеются промаркированные подносы, что соответствует требованиям п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для сбора использованных одноразовых стаканчиков имеется контейнер для их сбора. По обработке кулера представлена инструкция, что соответствует требованиям п. 8.4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищеблок в своем составе имеет следующий набор помещений:

- складские помещения;
- производственное помещение;
- обеденные залы (2) с моечными столовой посуды.

Столовая подключена к городским сетям холодного и горячего водоснабжения, канализации, электро и теплосетям. Производственные помещения столовой оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

В столовой имеется два обеденных зала на 54 и 36 посадочных мест, все столы закреплены за определенными классами. Раздача пищи осуществляется персоналом столовой.

В помещении, расположенном между первым и вторым обеденным залом расположены две умывальные раковины для мытья рук детей. Раковины оснащены мылом, антисептиком, имеются бумажные полотенца. Каждый из обеденных залов имеет моечную для столовой посуды.

В одной из моечных столовой посуды установлена посудомоечная машина, одна моечная ванна, две моечные раковины. В другой моечной установлены четыре моечные раковины. Моечные раковины оснащены душевыми насадками для ополаскивания посуды. Над мойками установлены решетки для просушки посуды. Имеются инструкции по обработке столовой посуды.

В составе производственных помещений имеется:

-моечная кухонной посуды, в которой установлены две ванны для кухонной посуды, раковина для мытья рук, решетчатый стеллаж для просушки посуды, шкаф для хранения посуды. Ванна, используемая для мытья кухонной посуды, имеет нарушенный слой эмали, что затрудняет проведение её обработки, несоответствие требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- в моечной, перегородкой выделен производственный участок для первичной обработки овощей, в котором установлена картофелечистка, моечная ванна для первичной обработки овощей, производственный стол. На смесителе моечной ванны для мытья установлен кусок резинового шланга, что создает риски обсеменения патогенными микроорганизмами посуды и не дает возможность качественно провести обработку с применением моющих и дез.средств, несоответствие п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

- производственное помещение, где выделены отдельные зоны для обработки сырья, ведения технологических процессов, приготовления блюд. Для мытья сырья установлены три мойки (для вторичной обработки овощей, для мяса и рыбы, для птицы), стол для птицы, овощерезка для сырых овощей, холодильник для суточного запаса продуктов с выделенной полкой для суточных проб, холодильник для мясной продукции, овощерезка для вареных овощей, тестомес, стол для вареных продуктов, стол для хлеба, над которым оборудована полка для хлеба, из термического оборудования имеется 2-е четырех конфорочные плиты, электросковорода, пекарский шкаф 2-х секционный, отдельно установлен стол для сырой продукции с мясорубкой для сырого мяса, при входе в цех имеется умывальная раковина для рук. В производственном помещении установлены две бактерицидные установки, одна с зоне обработки сырых продуктов, другая в зоне приготовления холодных закусок.

Представлен акт ООО «Дельта Плюс Сервис» от 29.06.2022г. о техническом обследовании технологического оборудования, исправности холодильного оборудования и способности поддерживать температурный режим, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Для сырых продуктов и продуктов прошедших термическую обработку имеется разное механическое оборудование, установленное в соответствующих зонах.

Разделочный инвентарь доски и ножи промаркированы, хранение для сырых и готовых продуктов осуществляется отдельно, в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Места его хранения закреплены и оборудованы: над столом для вареных продуктов магнитодержатель для ножей и кассеты для разделочных досок для готовой продукции, а над мойками для сырья магнитодержатель для ножей и кассета для хранения разделочных досок для сырой продукции.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерные метки объема в литрах или миллилитрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Производственные столы, оборудование промаркировано.

Обработка яиц проводится в цехе первичной обработки овощей, для этого выделены маркированные емкости, вывешена инструкция, имеется сито для выкладывания яиц. Емкость для чистого яйца промаркирована.

Для работы с тестом используется производственный стол с деревянной рабочей поверхностью, что соответствует п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали и алюминия, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

В составе складских помещений имеется два склада:

- для хранения овощей, оборудованный ларем для корнеплодов, стеллажами для хранения, имеется психрометр для контроля температурно-влажностного режима;

- для остальных групп продуктов, в котором установлены стеллажи с гигиеническим покрытием для бакалейной продукции, два холодильника для молочной продукции и масла и морозильная ларь для замороженных продуктов (овощи, фрукты, полуфабрикаты).

В загрузочном помещении установлено две единицы холодильного оборудования: холодильник для хранения яиц, морозильный ларь для хранения рыбы

На пищеблоке ведется следующая документация: Журнал бракеража скоропортящегося продовольственного сырья и пищевых продуктов, температурный журнал холодильного оборудования на складе и на производстве ведется, бракераж готовой продукции, гигиенический журнал, журнал параметров микроклимата в складских помещениях.

Программа производственного контроля разработана, предъявлены протоколы лабораторных исследований.

В целях контроля, за соблюдением технологического процесса, доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, на пищеблоке отбираются суточные пробы и хранятся в холодильнике Суточная проба отбирается в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, хранение суточных проб осуществляется 48 часов, при +4гр.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется термометр (щуп).

Утвержденное трехнедельное меню представлено, имеются технологические карты на все изготавливаемые блюда, ежедневное меню вывешивается при входе в столовую.

Уборку помещений проводит технический персонал организации. Имеются инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений. Инвентарь для уборки туалетов имеет сигнальную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20.

В школе проводится ежедневная влажная уборка с применением моющих средств. Уборка коридоров проводится после каждого перерыва, уборка учебных помещений – после окончания уроков. Места общего пользования убирают после каждого перерыва.

В ходе проверки проведен отбор и исследование проб:

-параметры микроклимата, освещенность от искусственного освещения, протокол испытаний и экспертное заключение №10260-10264 от 17.02.2023, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»:

- параметры микроклимата соответствуют требованиям главы V табл. 5.34 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главы II п.2.7.1. СП 2.4.3648-20;

- освещенность от искусственного освещения (при системе общего освещения) соответствует требованиям главы V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главы II п.2.8. СП 2.4.3648-20;

- суп куриный с зеленью на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение №8794 от 17.02.2023 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» соответствует требованиям Приложения 1, Приложения 2 табл. 1 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- плов с мясом на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение №8795 от 20.02.2023 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» соответствует требованиям Приложения 1, Приложения 2 табл. 1 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

-2 готовых блюда (суп куриный с зеленью, плов с мясом) на калорийность и химический состав блюд. Калорийность блюд и химический состав блюд: суп куриный с зеленью, плов с мясом, протокол испытаний и экспертное заключение №8792-8793 от 22.02.2023 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области», установленные лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем и не находятся в пределах допустимых отклонений (не более +5%) согласно МУ №4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

-масло сливочное высший сорт, м.д.ж. 72,5% «Крестьянское», протокол испытаний и экспертное заключение № 8796 от 20.02.2023 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О

безопасности молока и молочной продукции» и технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

-молоко питьевое ультрапастеризованное м.д.ж. 3,2%, протокол испытаний и экспертное заключение № 8797 от 22.02.2023 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В ходе обследования выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

1. Составленное расписание уроков не соответствует гигиеническими требованиями, расписание уроков составлено без учета дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов, что не соответствует требованиям п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20.
2. Не проведены мероприятия в здании школы для пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, что не соответствует требованиям п. 1.3, п.2.3.1, п.2.3.2 СП 2.4.3648-20.
3. В ряде помещений отмечается нарушение отделки, а именно: в складе сыпучих продуктов, в тамбуре загрузки на потолке шелушится и отслаивается штукатурка, в туалете для персонала на первом этаже отмечается протечка на потолке, что не соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.
4. В учебных помещениях 10 класса и кабинете английского языка отсутствуют внутристенные вентиляционные каналы с естественным побуждением, что не соответствует требованиям п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20.
5. Не проведено обследование всех вентиляционных систем в здании школы, что не соответствует требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.
6. Ванна, используемая для мытья кухонной посуды, имеет нарушенный слой эмали, что затрудняет проведение её обработки, несоответствие требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. На смесителе моечной ванны для мытья овощей установлен кусок резинового шланга, что создает риски обсеменения патогенными микроорганизмами посуды и не дает возможность качественно провести обработку с применением моющих и дез.средств, несоответствие п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
8. Для приготовления пищи используется ряд посуды изготовленной из алюминия, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.
9. При проверке личных медицинских книжек нижеперечисленных сотрудников ЧОУ «Школа «AL», отметок о профилактических прививках в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 15.07.1999 г. N 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» были выявлены следующие замечания:
 1. Феоктистова Татьяна Юрьевна, 1975 г.р., учитель, ЛМК №50368447, отсутствуют сведения о прививках против дифтерии, кори, гепатита В;
 2. Кроер Антонина Алексеевна, 1986 г.р., учитель, ЛМК №51443816, отсутствуют сведения о прививке против гепатита В (имеется запись только о первой дозе против гепатита В от 31.08.2022, о второй и третьей дозе записей нет, прививка считается незавершенной) Отсутствуют сведения о ревакцинации против кори (вакцинация проведена 31.08.2022);
 3. Васильева Анна Ивановна, 1987 г.р., учитель, ЛМК № 45824193, отсутствуют сведения о прививке против дифтерии 1 раз в 10 лет (предыдущая вакцинация закончилась 27.08.2022);

4. Рогонова Лидия Николаевна, 1963 г.р., пом. воспитателя, отсутствуют сведения о прививке против дифтерии;

5. Фунтякова Евгения Павловна, 1957 г.р., кладовщик, ЛМК № 50372939, отсутствуют сведения о прививке против дифтерии.

10. Изготовление продукции осуществляется не по технологическим документам (согласно протоколу лабораторных испытаний и экспертному заключению №8792-8793 от 22.02.2023 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»), калорийность блюда и химический состав (суп куриный с зеленью) установленные лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем и не находится в пределах допустимых отклонений, нарушение п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

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

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

12. К настоящему акту прилагаются: протоколы испытаний и экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»: №8794 от 17.02.2023, №8796 от 20.02.2023, №8792-8793 от 22.02.2023, №8795 от 20.02.2023, №8797 от 22.02.2023, №10260-10264 от 17.02.2023; 2) экспертное заключение: №04-2/5-26 от 22.02.2023.

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

Специалист – эксперт отдела санитарного надзора Козликова Дарья Сергеевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку)



(подпись)

Специалист – эксперт отдела санитарного надзора Козликова Дарья Сергеевна
8 (4822) 34-47-71 (доб.121)

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

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его

представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Ознакомлено 28.07.2023г. в 16⁰⁰
Референт: Жу /Н.В. Харин/

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

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий