

ИНФОРМАЦИЯ

о проведении контрольных мероприятий за 2020 год

Наименование учреждения	Наименование органа, осуществляющего контроль	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения	Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
МБОУ «Остерская средняя школа»	Рославльская межрайонная прокуратура	Плановая проверка	11-13 февраля 2020 года	Нарушение п.43-45 раздела VI Требований к антитеррористической защищенности.	Выявленное нарушение п.43-45 раздела VI Требований к антитеррористической защищенности было исправлено.
МБОУ «Остерская средняя школа»	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском Шумячском районах	Плановая выездная проверка	03-30 марта 2020 года	Оградить территорию школы по периметру со всех сторон.	Оградили территорию школы по периметру со всех сторон.
				Обеспечить целостность покрытия потолков, стен (имеются дефекты покрытия, трещины) в 4 классе, 1 классе, 3 классе, 10 классе, 8 классе, 11 классе, 6 классе, в кабинете информатики, 9 классе, спортивном зале, в туалетах, в кабинете иностранного языка и технологии, пищеблока в полном объеме, провести необходимый ремонт с восстановлением целостности покрытия.	Обеспечили целостность покрытия потолков, стен в 4 классе, 1 классе, 3 классе, 10 классе, 8 классе, 11 классе, 6 классе, в кабинете информатики, 9 классе, спортивном зале, в туалетах, в кабинете иностранного языка и технологии, пищеблока в полном объеме, провели необходимый ремонт с восстановлением целостности покрытия.
				Обеспечить целостность покрытия пола в спортивном зале (часть пола имеет щели и неровности покрытия), кабинете физики, столовой (пол с трещинами, щелями, половицы подвижные), в туалете мужском (ремонт плитусов), в кабинете иностранного языка и технологии, 6 классе, в кабинете	Обеспечили целостность покрытия пола в спортивном зале, кабинете физики, столовой, в туалете мужском ,в кабинете иностранного языка и технологии, 6 классе, в кабинете физики, в рекреации 2 этажа, провели необходимый

			<p>физики, в рекреации 2 этажа, провести необходимый ремонт по ликвидации трещин, щелей, неровностей и прочих дефектов.</p>	<p>ремонт по ликвидации трещин, щелей, неровностей и прочих дефектов.</p>
			<p>Обеспечить маркировку парт в соответствии с требованиями санитарных правил, с учетом размера парты и стула, обеспечить все классы достаточным количеством учебной мебели разных размеров для рассаживания детей согласно роста и возраста, в классном журнале делать отметку о размере парты учащегося.</p>	<p>Обеспечили маркировку парт в соответствии с требованиями санитарных правил, с учетом размера парты и стула, обеспечили все классы достаточным количеством учебной мебели разных размеров для рассаживания детей согласно роста и возраста, в классном журнале сделали отметку о размере парты учащегося.</p>
			<p>Обеспечить доску лотком для задержания меловой пыли в 7 классе.</p>	<p>Обеспечили доску лотком для задержания меловой пыли в 7 классе.</p>
			<p>Для контроля температуры воздуха обеспечить термометрами 10 класс, 8 класс.</p>	<p>Повесили термометры для контроля температуры воздуха в 10, 8 классах.</p>
			<p>Провести замену окон во всей школе, обеспечив их открывание для проведения проветривания (доступное учителю), возможность проведения влажной уборки окон по необходимости, но не реже 2-х раз в год, заменить разбитые стекла (в рекреации 2 этажа, кабинете физики, 9 классе).</p>	<p>Частично провели замену окон во всей школе, обеспечив их открывание для проветривания доступное только учителю. Влажная уборка окон проводится по необходимости, но не реже 2-х раз в год. Заменены разбитые окна в рекреации 2 этажа, кабинете физики, 9 классе.</p>
			<p>Обеспечить все классы лампами люминесцентными или светодиодами, заменив лампы накаливания, и обеспечить искусственную освещенность в соответствии с требованиями, представить протоколы лабораторного контроля в кабинете</p>	<p>Обеспечили классы светодиодами, заменив лампы накаливания, и обеспечив искусственную освещенность в соответствии с требованиями, в кабинете информатики (накладная от 13.03.2020 года</p>

			информатики, в 11 классе, в 8 классе, в 7 классе, на пищеблоке.	№ 476), в 7 классе (накладная от 13.03.2020 года № 477), на пищеблоке (накладная от 13.03.2020 года № 478).
			С целью выявления педикулеза осмотры детей проводить 4 раза в год и ежемесячно выборочно.	Осмотр детей с целью выявления педикулеза проводится 4 раза в год и ежемесячно выборочно.
			Обеспечить допуск до работы лиц, только с пройденным медицинским осмотром имеющих полный прививочный статус.	Допуск до работы лиц, только с пройденным медицинским осмотром имеющих полный прививочный статус обеспечен.
			Влажную уборку всех поверхностей проводить ежедневно включая парты снаружи и внутри, подоконники, шкафы, подставки для цветов и т.д.	Влажная уборка всех поверхностей , включая парты снаружи и внутри, подоконники, шкафы, подставки для цветов и т.д. проводится ежедневно.
			Обеспечить объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, не допускается перекрест встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, либо обеспечить набор помещений для работы пищеблока на сырье, либо работать как доготовочная и буфет-раздаточная на полуфабрикатах высокой степени готовности. В горячем цехе обеспечить поточность приготовления блюд посредством расстановки оборудования и использования его от сырого к готовому.	Не допускается перекрест встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В горячем цехе обеспечена поточность приготовления блюд посредством расстановки оборудования и использования его от сырого к готовому.

				<p>Заменить кастрюли с деформацией и нарушением целостности покрытия и доску разделочную с маркировкой КС.</p>	<p>Кастрюли с деформацией и нарушением целостности покрытия заменены. Разделочная доска с маркировкой КС заменена.</p>
				<p>Для мытья кухонной посуды использовать 2 ванны, одна для мытья посуды, вторая для ополаскивания, для мытья столовой посуды отдельно использовать раковину для ополаскивания.</p>	<p>Используются 2 ванны для мытья кухонной посуды: одна для мытья посуды, вторая для ополаскивания. Для мытья столовой посуды отдельно используется раковина для ополаскивания.</p>
				<p>В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья отражать все поступающие на пищеблок продукты и пищевое сырье, в качестве документа, удостоверяющего качество и безопасность продукта, указывать декларацию о соответствии ТР ТС.</p>	<p>В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья отражаются все поступающие на пищеблок продукты и пищевое сырье, в качестве документа, удостоверяющего качество и безопасность продукта, указывается декларация о соответствии ТР ТС.</p>
				<p>Ведомость контроля за питанием вести постоянно.</p>	<p>Ведомость контроля за питанием ведется постоянно.</p>
				<p>Производственный контроль вести в полном объеме в соответствии с приложением 12 СанПиН 2.4.5.2409-08.</p>	<p>Производственный контроль ведется в соответствии с приложением 12 СанПиН 2.4.5.2409-08.</p>
				<p>Заменить производственный стол с маркировкой «РС».</p>	<p>Заменен производственный стол с маркировкой «РС».</p>
				<p>Обеспечить достаточное количество стеллажей для хранения кухонной посуды, оборудования и инвентаря, а так же для столовой посуды (тарелок).</p>	<p>Обеспечено достаточное количество стеллажей для хранения кухонной посуды, оборудования и инвентаря, а так же для столовой посуды (тарелок).</p>

				<p>В складском помещении обеспечить температуру и влажность воздуха в соответствии с требованиями, заявленными производителем для хранения продуктов питания, обеспечить ежедневно контроль за температурой и влажностью воздуха.</p>	<p>В складском помещении установлена сплит – система настенного типа для обеспечения температуры и влажности воздуха в соответствии с требованиями, заявленными производителем для хранения продуктов питания. Обеспечен ежедневный контроль за температурой и влажностью воздуха.</p>
				<p>Рабочее место повара обеспечить в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», п. 6.2,6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных школах», по температуре воздуха, обеспечить работу плиты только с приточно-вытяжной вентиляцией (вытяжным зонтом)</p>	<p>Рабочее место повара обеспечено в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», п. 6.2,6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных школах», по температуре воздуха, обеспечена работа плиты только с приточно-вытяжной вентиляцией (вытяжным зонтом).</p>

Директор школы

Т.И. Терехова