

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым
и городе федерального значения Севастополе»



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Республике Крым и городе федерального
значения Севастополе»

А.Л. Ракитов

МП

ФИО

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ RA.RU.710101 от 13 ноября 2015

Юридический адрес: ул.Набережная, д.67, г.Симферополь,
295034, тел.:(365) 549-900, факс: (365) 549-901,
e-mail:fbuz_priemn@cge-crimea.ru, <http://www.cge-crimea.ru>
ОКПО 00711250 ОГРН 1149102060348
ИНН 9102034069 КПП 910201001

Фактический адрес: ул.Набережная, д.67, г.Симферополь,
295034, тел.:(365) 549-900, факс: (365) 549-901,
e-mail:fbuz_priemn@cge-crimea.ru, <http://www.cge-crimea.ru>
ОКПО 00711250 ОГРН 1149102060348
ИНН 9102034069 КПП 910201001

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 912-29.04.16 от 06.05.2016

о соответствии санитарным правилам и нормативам здания, строений, помещений,
оборудования учреждения для осуществления образовательной деятельности

Основание: заявление директора Муниципального общеобразовательного учреждения «Вольновская школа». Джанкойского района Республики Крым Голдырева В.П.

Заявитель: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Вольновская школа» Джанкойского района Республики Крым, ИНН 9105008620, ОГРН 1159102006920.

Юридический и фактический адрес: 296186, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район, пгт. Вольное, ул. Чкалова, д.2.

Цель экспертизы: соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.2821—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», СанПиН 2.4.5.2409—08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СанПиН 2.2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», 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», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с целью дальнейшего лицензирования.

Перечень представленных документов:

1. Свидетельство о постановке на учет российской организацией в налоговом органе по месту ее нахождения: ОГРН 1159102006920, ИНН/КПП 9105008620/910501001, серия 91 № 000421253 от 04.01.2015 года;
2. Свидетельство о государственной регистрации юридического лица ОГРН 1159102006920 серия 91 № 000427117 от 04.01.2015 года.
3. Устав Муниципального общеобразовательного учреждения «Вольновская школа» Джанкойского района Республики Крым, утвержденный приказом управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым от 23.01.2015 года № 17/01-03
4. Договор энергоснабжения (государственный контракт) № 636/066 от 09.02. 2016 г. с ГУП РК «Крымэнерго» (копия)
5. Контракт на оказание услуг по обеспечению горячим питанием (завтрак) учащихся 1-4 классов № 2-1 от 17.02.2016 г. с ИП Романенко В.В.
6. Контракт на оказание услуг по обеспечению горячим питанием (обед) учащихся 1-11 классов льготной категории № 2-2 от 17.02.2016 г. с ИП Романенко В.В.
7. Договор водоснабжения от 17.02.16г с МУП «Победное».
8. Единый договор водоотведения № 1029 от 24.02.16г с МУП «Байкал».
9. Типовой договор № 1027 холодного водоснабжения от 24.02.16г с МУП «Байкал».
10. Договор о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей № 29 -МОД от 11.01.2016 г. с ГБУЗ РК «Джанкойская центральная районная больница»
11. Расписание уроков Муниципального общеобразовательного учреждения «Вольновская школа» Джанкойского района Республики Крым.

Санитарно – эпидемиологическая характеристика объекта:
Общие сведения.

Наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Вольновская школа» Джанкойского района Республики Крым, (далее - школа)
ИНН 9105008620, ОГРН 1159102006920

Год ввода в эксплуатацию: 1965 год.

Уровни общеобразовательных программ: I-III ступени.

Площадь земельного участка: 2,43 га.

Использование помещений общеобразовательного учреждения не по назначению не производится.

Проектная вместимость учащихся: 365 человек, фактическое количество учащихся 245 человек:

- количество учащихся начального общего образования- 119 человек.

- количество учащихся основного общего образования- 118 человек.
 - количество учащихся среднего общего образования - 8 человек.
- Обучение проводится в одну смену, количество класс - комплектов - 17.

Размещение общеобразовательного учреждения.

Типовое здание школы размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

Территория школы ограждена зелеными насаждениями по периметру.

Территория школы озеленена на 50 %. Деревья и кустарники с ядовитыми плодами отсутствуют.

На территории школы выделены следующие зоны: зона отдыха, хозяйственная и физкультурно-спортивная. Физкультурно-спортивная зона оборудована волейбольной, мини-футбольной площадками, гимнастическим оборудованием, имеется стадион.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне, на расстоянии более 25 метров от здания школы оборудована площадка с твердым покрытием, контейнера нет. Мусор выносится на площадку за территорией учреждения.

Вход в здание оборудован тамбуром с двойными дверьми.

Гардероб не предусмотрен, учащиеся раздеваются в классах, где оборудованы вешалки для одежды.

Учебные занятия для младших школьников (1-4 классы) проводятся в отдельной секции учреждения. Учебные помещения и кабинеты, посещаемые обучающимися 8 - 11 классов размещаются преимущественно на верхних этажах (выше второго этажа).

Образовательная деятельность организована по классно-кабинетной системе. За обучающимися начальной школы закреплены отдельные помещения. Форма занятий – фронтальная.

Характеристика помещений общеобразовательного учреждения.

Кабинет физики площадью 66,8 м², с лаборантской площадью 15,5 м², оснащен демонстрационным столом на подиуме, старыми специализированными столами без подвода электричества. В лаборантской установлен умывальник с подводкой холодной воды.

Кабинет химии площадью 66,8 м², с лаборантской площадью 15,5 м², оснащен демонстрационным столом на подиуме, нерабочим вытяжным шкафом. В лаборантской установлен умывальник с подводкой холодной воды.

Кабинет биологии площадью 65 м², с лаборантской площадью 15 м², оснащен демонстрационным столом.

Два кабинета информатики: с площадью 55 м², оснащенный 8 компьютерами (площадь на одно рабочее место - 6,8 м²), с компьютерными столами, установленными по периметру; с площадью - 65 м², оснащенный 10 компьютерами (площадь на одно рабочее место - 6,5 м²).

В кабинете информатики используются устройства отображения информации (видеодисплейные терминалы (ВДТ) на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические) и на базе электронно-лучевой трубки (ЭЛТ). Также эти

помещения оборудованы защитным заземлением (занулением). В кабинете информатики используется естественное и искусственное освещение.

Искусственное освещение осуществляется системой общего равномерного освещения. Кабинет информатики проветривается во время перемен через фрамуги. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание помещения.

Помещения для занятий оборудованы компьютерными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ. Расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов составляет не менее 1,2 м.

Спортивный зал площадью 151,0 м² расположен на 1 этаже. При спортзале предусмотрены две раздевалки, оборудованы вешалками. Отопительные приборы защищены деревянными решетками, окна защищены сетками. Предусмотренные по проекту душевые, туалеты не работают – нарушение п.4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Библиотека площадью 40,5 м² с полками для книг, читальным уголком.

Помещение медицинского назначения площадью 10,2 м² расположено на 1 этаже, оборудовано рукомойником, рабочим столом, кушеткой для осмотров учеников, медицинским столиком, медицинским оборудованием. В помещении также оборудована раковина с холодным централизованным водоснабжением, горячей воды нет – нарушение п.8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10. Отделка стен и потолка допускает проведение уборки их влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

Актальный зал с площадью 151,0 м² совмещен с обеденным залом.

Предусмотренные проектом туалеты для мальчиков и девочек на 2,3 этажах не работают, канализационные и водопроводные сети в изношенном состоянии, требуют замены - нарушение п.4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10. Функционирует на 1 этаже туалет для девочек, оснащенный 3 чашами Генуе с перегородками, одной умывальной раковиной и туалет для мальчиков, оснащенный 2 чашами Генуе с перегородками, 2 писсуарами, одной умывальной раковиной. Санитарных приборов в здании недостаточно (1 чаша Генуе на 38 девочек, 1 раковина на 114 девочек, 1 чаша Генуе на 65 мальчиков, 1 раковина на 131 мальчика). Надворный туалет отсутствует.

Оборудован отдельный туалет для персонала.

Умывальные раковины в начальных классах, кабинете биологии, проектом не предусмотрены.

На первом этаже предусмотрено отдельное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов.

Полы в учебных помещениях имеют дощатое или линолеумное покрытие.

Отделка стен в кабинетах – бумажные обои, на потолках в кабинетах № 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, кабинете химии следы течи, осыпалась штукатурка до бетонных плит, что не допускает проведение уборки их влажным способом с применением дезинфицирующих средств нарушение п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Характеристика учебного оборудования общеобразовательного учреждения.

В зависимости от назначения в учебных помещениях используются различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические, столы аудиторные.

Учебная мебель промаркирована в соответствии с ростом обучающихся, маркировка нанесена на видимой боковой наружной поверхности стола и стула в виде полос.

Кабинеты физики, химии и биологии оборудованы специальными демонстрационными столами. В кабинете химии установлен вытяжной шкаф, он в нерабочем состоянии - нарушение п.5.8 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол установлен на подиуме.

Мастерские трудового обучения, технологии отсутствуют.

Требования к воздушно-тепловому режиму

Отопление осуществляется от автономной котельной, работающей на твердом топливе.

Для контроля температурного режима все учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Проветривание учебных помещений осуществляется посредством естественного проветривания через вентиляционные каналы и окна.

Требования к естественному и искусственному освещению

Естественное освещение

Все учебные помещения имеют естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

В учебных помещениях осуществляется боковое естественное левостороннее освещение.

Светопроемы во всех учебных помещениях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами: тканевые шторы.

Искусственное освещение

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с лампами накаливания- нарушение п.7.2.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 и люминесцентными лампами.

Не используются в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения.

В учебных помещениях применяется система общего освещения.

Классные доски не оборудованы местным освещением —софитами- нарушение п.7.2.6 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Требования к водоснабжению и канализации

Здание школы оборудовано централизованной системой водоснабжения, канализации от поселковых сетей. Поставка воды производится по графику: с 6.00 до 9.00, с 12.00 до 14.00 и с 18.00 до 22.00 часов, не обеспечена непрерывная подача холодной воды в помещения пищеблока, помещения медицинского назначения, туалеты — нарушение п.8.2 СанПиН 2.4.2.2821-10. У здания школы установлен резервуар для запаса воды на технические нужды, емкостью - 6 м³, на пищеблоке, в туалетах — 80 л.

Питьевой режим учащихся организован: на 1 этаже оборудованы два питьевых фонтанчика, которые работают в часы подачи воды.

Гигиенические требования к режиму образовательной деятельности

Учебные занятия начинаются в 8 часов 30 минут, обучение по 5-ти дневной учебной неделе. Нулевых уроков нет.

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана организации, осуществляющей образовательную деятельность, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, не превышает в совокупности величину недельной образовательной нагрузки. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели.

Продолжительность урока (академический час) во всех классах не превышает 45 минут. Обучение в первом классе в первом полугодии: в сентябре-октябре по 3 урока 35 минут каждый, в ноябре-декабре – по 4 урока по 35 минут, после января – по 4 урока по 40 минут каждый с использованием динамической паузы.

Продолжительность перерывов между уроками составляет 10 минут, после 2 и 4 уроков – по 30 минут.

Режим обучения и организации работы кабинетов с использованием компьютерной техники соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них.

Внеурочная деятельность организуется в таких формах, как экскурсии, кружки, секции.

Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных организаций

Согласно договору на медицинское обслуживание детей № 11-3/49 -МОД от 11.01.2016 г., ГБУЗ РК «Джанкойская центральная районная больница» осуществляет медицинское обслуживание на территории организации, осуществляющей образовательную деятельность, в отдельном медицинском кабинете. Медицинское обслуживание включает в себя проведение профилактических осмотров, диспансеризацию детей, первая медицинская помощь, организация и проведение профилактической и текущей дезинфекции и другие мероприятия.

С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждой каникулы и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинский персонал проводит осмотры детей.

Представлены личные медицинские книжки на всех сотрудников - 47 человек, все с пройденным предварительным и периодическим медицинским осмотром, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией.

Требования к санитарному содержанию территории и помещений

Территория школы содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки.

Все учебные помещения подвергаются ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах.

Дезинфекционные растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствие обучающихся.

Дезинфекционные и моющие средства хранятся в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Организации питания обучающихся образовательного учреждения

Организация питания учащихся осуществляется ИП Романенко В.В. на базе школьной столовой, работающей на сырье. Обеденный зал оборудован на 100 посадочных мест, что позволяет обеспечить посадку всех обучающихся в течение не более чем в 3 перемены. При обеденном зале столовой на 100 мест установлено 3 умывальников с подводкой холодной воды, 1 раковина. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В учреждении организовано двухразовое горячее питание: завтрак для учащихся 1-4 классов, стоимостью 36 рублей в день на 1 обучающегося, получает 117 человек, обед для учащихся 1-11 классов льготной категории на сумму 50 рублей в день на 1 обучающегося получает 91 ребенок.

Пищеблок обеспечен холодным централизованным водоснабжением (подача воды по часам), канализацией и горячей проточной водой от электроводонагревателя на 100 литров в моечной для мытья кухонной и столовой посуды. В цехе сырой продукции ванны для мытья сырых овощей, мяса, раковина для мытья рук в горячем цехе не обеспечены горячей водой – нарушение п.8.1 СанПиН 2.4.2.2821—10. В цехе сырой продукции не оборудована раковина для мытья рук персонала – нарушение п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409—08.

Для искусственного освещения на пищеблоке применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Производственные помещения (горячий цех, моечное отделение) оборудованы общеобменной приточно-вытяжной системой вентиляции в рабочем состоянии. Цех сырой продукции без естественной (нет оконного проема) и механической вентиляции, там же оборудовано хранение овощей, в помещении присутствует запах плесени – нарушение п.6.11, п.5.19.3 СанПиН 2.4.2.2821—10.

В помещениях столовой (горячий цех, цех сырой продукции, моечная) на стенах, потолке признаки поражения грибом, черные пятна плесени, местами осыпается штукатурка, что не допускает проведение уборки их влажным способом с применением дезинфицирующих средств нарушение п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Столовая площадью 117,0 м², состоит из горячего цеха, цеха сырой продукции, моечного отделения, гардеробной, туалета.

Производственные цеха расположены так, что исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

В производственных помещениях имеется неисправное технологическое (жарочный шкаф, духовка в электроплите) и холодильное оборудование (холодильная камера, холодильный шкаф) – нарушение п.4.3 СанПиН 2.4.5.2409—08.

При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы). Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Отсутствует деформированная кухонная и столовая посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Пищеблок не обеспечен необходимым оборудованием - линия раздачи не оборудована, нет электропривода, жарочного шкафа, овощерезки – нарушение п.4.1 СанПиН 2.4.5.2409—08.

Производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Кухонная посуда моется отдельно от столовой в двухсекционной ванне. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфекционные средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Предусмотрена возможность мытья столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов осуществляется в двухсекционной ванне.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных лотках.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Хранение уборочного инвентаря проводится в специально отведенном месте.

Составлено примерное меню на период двух недель, а также меню-раскладка, содержащая количественные данные о рецептуре блюд

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). Для хранения спецодежды и личной одежды оборудованы отдельные шкафы. Имеется отдельный туалет для персонала.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Производится ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы).

При визуальном осмотре следов синантропных членистоногих, крыс и мышевидных грызунов не обнаружено.

Представлена программа лабораторно – инструментальных исследований в рамках производственного контроля помещений школы, утвержденная директором.

Заключение: помещение, оборудование и иное имущество Муниципального общеобразовательного учреждения «Вольновская школа» Джанкойского района Республики Крым, расположенного по адресу: 296186, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район, пгт. Вольное, ул. Чкалова, д.2

не соответствуют

требованиям п. п.4.25, п.4.28, п.8.1, п.4.28, п.5.8, п.7.2.2, п.7.2.6, п.8.2, п.6.11, п.5.19.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»,

п.13.2, п.4.1, п.4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Главный специалист-эксперт
Управления Роспотребнадзора
по Волгоградской области



Л.Г. Барышникова