

Управления Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Пензенской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

МБОУ СОШ №1 г.Нижний  
Ломов имени Героя  
Советского Союза Тархова  
Сергея Федоровича,  
Пензенская область, г.Нижний  
Ломов, ул.Московская, д.83  
(место составления акта)“ 10 ” марта 20 20 г.  
(дата составления акта)  
16.00  
(время составления акта)**АКТ ПРОВЕРКИ****органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 160/ТР

По адресу/адресам: Пензенская область, г.Нижний Ломов, ул.Московская, д.83, Пензенская  
область, с.Новая Пятина, ул.Парковая, д.1, Пензенская область, с.Усть-Каремша, ул.Новая, д.15.  
(места проведения проверки)На основании: Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа  
муниципального контроля о проведении плановой, выездной проверки юридического лица,  
индивидуального предпринимателя №160/ТР от 23.01.2020г. согласно плана-графика проверок  
на 2020год (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №1 г.Нижний Ломов имени Героя Советского Союза Тархова  
Сергея Федоровича,**

юридический адрес; Пензенская область, г.Нижний Ломов, ул.Московская, д.83.

Места фактического осуществления деятельности: Пензенская область, г.Нижний Ломов,  
ул.Московская, д.83,

филиала в с.Новая Пятина-Пензенская область, с.Новая Пятина, ул.Парковая, д.1

филиала в с.Усть-Каремша-Пензенская область, с.Усть-Каремша, ул.Новая, д.15.

(юридического лица (филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), места фактического  
осуществления деятельности индивидуальным предпринимателем и (или) используемых ими производственных  
объектов)

Дата и время проведения проверки:

“ 12 ”	02	20 20	г. с	9	час.	00	мин.	до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
“ 13 ”	02	20 20	г. с	9	час.	00	мин.	до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
19	02	20 20	г. с	9	час.	00	мин.	до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
27	03	20 20	г. с	9	час.	00	мин.	до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
5	03	20 20	г. с	9	час.	00	мин.	до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
10	03	20 20	г. с	9	час.	00	мин.	до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
10	03	20 20	г. с	13	час.	00	мин.	до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	3

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

Общая продолжительность проверки: 6 рабочих дней-21 час

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пензенской области в Нижнеломовском, Наровчатском, Спасском, Вадинском, Мокшанском, Земетчинском районах.

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Директор Полутина Наталья Алексеевна

4.02.2020г в 9.00час

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Чемезова Валентина Григорьевна-ведущий специалист-эксперт территориального отдела.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Директор Полутина Наталья Алексеевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки выявлено:

#### **Участок.**

Площадь земельного участка-1 га. Школа рассчитана на 800 человек. Обучается 817 учащихся.

Территория участка ограждена забором высотой 1,5 м.

Озеленение участка 50% площади его территории.

На земельном участке выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная.

Спортивная площадка только для начального звена, оборудована. Для бега пользуются дорожками в городском парке (в 100 метрах от школы).

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в столовую.

На территории хозяйственной зоны установлен мусоросборник, вывозится автотранспортом на городскую свалку по договору с ООО «Экопром» от 17.01 2020г. №418-Л/2020

Въезды и подходы к зданию покрыты твердым покрытием.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

#### **Здание.**

Здание двухэтажное типовое (старого образца).

Количество обучающихся- 807, из них- в начальном звене-362.

В школе функционирует 24 учебных кабинета площадью 30-64 кв.м

Имеется набор помещений для всех необходимых и дополнительных предметов.

Наполняемость классов –от 15 до 30 человек.

Система обучения классная. За каждым классом закреплено помещение.

Специализированные кабинеты-28 химии, физики, информатики, биологии. Имеются 3 лаборантские. В указанных кабинетах укомплектованы аптечки для оказания первой медицинской помощи, инструкции по технике безопасности (журналы заполнены).

В кабинете химии имеется вытяжной шкаф, хранение препаратов упорядочено, особо опасные растворы хранятся в сейфе.

**Мебель** во всех классах новая регулируемая. Расстановка столов трехрядная.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой. Вся мебель промаркирована.

В учебных помещениях размеры проходов и расстояния между предметами оборудования соблюдаются.

Листы здоровья в классном журнале оформлены.

В кабинете физики установлены лабораторные, в кабинете химии – обычные столы.

Классные доски новые.

**Внутренняя отделка учебных помещений** соответствует требованиям СанПиН - потолки покрашены водной эмульсией или побелены, стены окрашены масляной краской, полы деревянные, покрыты линолеумом. Отделка интерьера во всех кабинетах светлая.

Гардероб размещен в цокольном этаже с ячейками для каждого класса, которые оснащены вешалками для одежды.

Входов в здание-7.

### **Кабинетов информатики-2:**

1. Кабинет-18. Компьютеров-12 ЖК.

площадь 48 кв.м., достаточная.

мебель пот ВДТ специальная, стулья ученические обычные. Расстановка мест вдоль светонесущей стены. Лаборантской нет. Вентиляция общая канальная. Имеется возможность проветривать через оконные фрамуги.

. Полы деревянные покрыты линолеумом, стены покрашены краской (панель), выше панели и потолок –водной эмульсий. Оконные проемы оборудованы солнцезащитными шторами.

2. Кабинет-8. Компьютеров-14 ЖК.

площадь 49 кв.м., (на 12 компьютеров).

Мебель пот ВДТ специальная, стулья ученические обычные. Расстановка мест вдоль светонесущей стены. Лаборантской нет. Вентиляция канальная. Имеется возможность проветривать через оконные фрамуги.

Полы деревянные покрыты линолеумом, стены покрашены краской, потолок –водной эмульсий.

Оконные проемы оборудованы солнцезащитными шторами.

**Спортзал - площадь спортзала 228 кв м. , 4 оконных проема защищенных сетками, раздевалок нет.** Переодеваются школьники в классах или гардеробе.

На стенах и потолке штукатурка местами сырая с плесенью, что является нарушением п.4.28

СанПиН 2.4.2.2821-10

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

### **Организация питания.**

Пищеблок представлен следующими помещениями- горячим цехом, двумя разделочными цехами (мясо-рыбным и овощным), кладовой сухих продуктов, моечной и столовой.

В горячем цехе установлено 2 электроплиты, мармит, 3 разделочных стола, за кирпичной перегородкой- тестомесильная машина, холодильный шкаф, морозильная камера, 2 моечных ванны для мытья кухонной посуды с подводкой холодной и горячей воды.

Вытяжная вентиляция в рабочем состоянии.

В отдельном помещении установлена стационарная холодильная камера.

В мясо-рыбном цехе установлено 2 морозильные камеры, 2 разделочных стола, раковина, 2 электромясорубки.

В овощном цехе установлена ванна для мытья овощей, картофелечистка, деревянная емкость для картофеля, стол для овощей.

Кладовая для сухих продуктов оборудована деревянными стеллажами.

В моечной установлено 7 моечных ванн для мытья столовой посуды, 7 электроводонагревателей, стеллажи-сугилки для чистой посуды, шкаф для хранения дезсредства. имеет 3 помещения; горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, моечная кухонной и столовой посуды, кладовая, помещение для холодильников

Кладовая для сухих продуктов оборудована деревянными стеллажами.

Все холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.

Меню утверждено директором, согласовано с ТО Роспотребнадзора, составлено в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

Стоимость питания согласована с родительским комитетом. Стоимость питания-45 рублей завтрак, 50 рублей -обед. Охват горячим питанием-98 %.

Меню двухразовое, утверждено директором. Меню составлено на двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на 2 недели.

Меню разнообразное, повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня отсутствует. Продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в представленное меню не включены. Приготовление перечисленных блюд соответствует принципу щадящего питания (варка, тушение, запекание). В меню исключены продукты с раздражающими свойствами.

Завтраки включают закуску, 2 блюда, горячий напиток, бутерброд (или кондитерское изделие) или фрукты.

Обеды включают в себя: салаты, первые, вторые блюда (основное горячее блюдо из мяса, птицы и рыбы), горячие напитки, выпечку. Масса порций первых-200гр, третьих блюд- 200г, овощных блюд-200г, салатов-100, каш-200гр. Ежедневно в меню включаются: хлеб ржаной.

Картотека блюд имеется.

Медицинская документация по питанию ведется (все необходимые журналы).

Остатки пищи собирают в промаркированное ведро с крышкой.

После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется ручным способом в трехгнездной ванне.

Инструкция по обработке посуды имеется.

Товарное соседство в холодильниках соблюдается. Суточные пробы оставлены, хранятся 48 часов.

Продукты закупаются по договору с ИП Ефина Н.М. Доставляют продукты спецтранспортом ИП. Документы о качестве продуктов имеются.

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды, затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Уборку кухни и столовой проводят в конце рабочего дня. Уборочный инвентарь хранится в специальном месте.

Договор на дератизацию заключен с ИП Бубнышев П.Ю. №9 от 17.01.2020г

Уборку столовой проводят в конце рабочего дня. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой. Выделена промаркированная емкость с ветошью.

Мытье посуды осуществляется ручным способом. Имеется трехгнездная ванна.

Инструкция по обработке посуды имеется.

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды, затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Дезсредство- хлорная известь, хлорсепт, жавелар-эффект. Место приготовления дезраствора выделено в подсобном помещении, где хранится уборочный инвентарь.

На пищеблоке работает 5 человек, медосмотр пройден.

### **Воздушно-тепловой режим.**

Отопление от котельной ЗАО «ТЭКПО». Вентиляция канальная, чистится 2 раза в год.

Отопительные приборы ограждены съемными деревянными решетками только в младшем звене и спортзале. Для проветривания учебных помещений в каждом классе имеются фрамуги и форточки.

**Освещение.**

Естественное освещение через оконные проемы по 3 в каждом классе.

Искусственное освещение: в учебных помещениях преимущественно лампами накаливания, закрытых плафонами по 6-8 световых точек в каждом классе.

В учебных помещениях левостороннее освещение.

Шторы в классах светлых тонов. В нерабочем состоянии шторы размещены в простенках между окнами.

Перегоревшие люминесцентные лампы складываются в подсобном помещении. Договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп с ООО «Медпром» №МПЛ №598-09.

**Водоснабжение и канализация**

Водоснабжение школы холодное централизованное, подводка воды - к пищеблоку, туалету, кабинетам. Горячее водоснабжение - только на пищеблоке (установлено 7 электроводонагревателей, вода разведена к моечным ваннам).

Питьевой режим организован - работают 2 питьевых фонтанчика (начальном и старшем звене).

Канализация централизованная.

**Режим образовательного процесса.**

Школа работает в 2 смены.

Действует система образования 11 классов.

Максимальная нагрузка не превышает допустимой (базисного плана).

Продолжительность урока не превышает 45 минут.

Перемены в школе по 10 минут, 2 большие - по 20 минут, на которых учащиеся получают горячее питание. Перерыв между основными и факультативными уроками - 20 минут. Длительность одного факультативного занятия не превышает 45 минут.

При составлении расписания учитывается сложность предметов.

Проведен анализ расписания (выборочно), недельная нагрузка в течении недели распределяется в соответствии с кривой работоспособности учащихся. В профильных классах при необходимости проводятся сдвоенные уроки.

С целью профилактики утомления, нарушения осанки, зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз при обучении письму, чтению, математике.

После занятий с ВДТ проводится гимнастика для глаз, которая выполняется на рабочем месте.

**Санитарное состояние и содержание.**

Ежедневная влажная уборка помещений проводится с использованием синтетических моющих средств.

Уборку классов и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков технический персонал. Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств, ведется журнал.

Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Практически все оконные блоки заменены на новые за последние 3 года. Места общего пользования (туалеты, столовую) убирают с использованием дезинфицирующих средств.

Полы туалетных и умывальных комнатах выложены старой плиткой.

Весь уборочный инвентарь промаркирован.

Осмотры на педикулез проводят медсестра 1 раз в месяц, ведется журнал.

Работников-67, медосмотр пройден.

**Филиал в с. Усть-Каремша.****Участок.**

Площадь земельного участка 0.5 га.

Территория участка ограждена забором высотой 1,5 м.

На земельном участке выделены следующие зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона размещена за хоз.постройками, спортивная площадка оборудована.

Зона отдыха включает площадки для подвижных игр и тихого отдыха.

На территории хозяйственной зоны находится котельная

Мусор вывозится в контейнер под временное хранение по договору с ООО «Экопром» от 17.01 2020г. №418-Л/2020.

**Здание.**

Здание двухэтажное типовое (старого образца).

Количество обучающихся-48, из них- в начальном звене-12.

Класс-комплектов-7.

Школа малокомплектная.

В школе функционирует 7 учебных кабинетов площадью 25-30 кв.м.

Имеется набор помещений для всех необходимых и дополнительных предметов.

Наполняемость классов –1-5 человек, не превышает расчетную по площади.

Гардероб размещен на 1 этаже с вешалками для каждого класса.

Входов в здание-2.

Организация образовательного процесса по классно-кабинетной системе.

**Кабинет информатики:** расположен на 2 этаже, площадь- 30 кв.м. достаточная.

Компьютеров-3- с ЖК монитором, мебель специальная, стулья ученические регулируемые.

Расстановка мест вдоль стены. Лаборантской нет. Проветривание - через оконную фрамугу.

Полы деревянные окрашены краской, стены и потолок окрашены краской. На окнах шторы.

Мастерских нет

Спортивный зал на 1 этаже площадью 170 кв м. Проведен капитальный ремонт.

Библиотека с читальным «залом» расположена на втором этаже в отдельном помещении.

Медицинского пункта нет. Школу обслуживает фельдшер Усть-Каремшинского ФАП. В школе укомплектованы аптечки в спортзале, кабинетах физики и химии.

Санитарных узлов-2- мужской и женский, расположенных на 1 этаже.

Санитарных приборов –в женском-2, в мужском-3 и по 1 раковине.

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

**Организация питания.**

Пищеблок представлен одним помещением, разделенным 2 зоны (приготовления пищи и приема пищи).

На кухне установлено 2 электроплиты, 4 разделочных стола, 1 двухкамерный холодильник, электроводонагреватель, 3 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды.

Питание двухразовое, охват 100%, стоимость завтрака 25 рублей, обеда 35 рублей (за счет родительских средств).

Меню утверждено директором школы.

Меню составлено на двухразовое горячее питание (завтрак и обед) на 2 недели.

Меню разнообразное. Завтрак состоит из каши, горячего напитка и бутерброда.

Обеды включают в себя: салаты, первые, вторые блюда (основное горячее блюдо из мясного фарша, птицы, колбасных изделий), горячие напитки. Масса порций первых-150гр, третьих блю. 200г, овощных блюд-200г, салатов-100, каш-200г. Ежедневно в меню включаются: хлеб ржаной.

Документы на продукты питания имеются. Медицинская документация по питанию ведется полно. Имеется картотека готовых блюд.

Остатки пищи собирают в промаркированное ведро с крышкой.

После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой. Выделена промаркированная емкость с ветошью.

1 раз в месяц проводится генеральная уборка кухни и столовой, журнал ведется.

Мытье посуды осуществляется ручным способом в трехгнездной ванне.

Инструкция по обработке посуды имеется.

Холодильники-- 1 двухкамерный. Товарное соседство соблюдается. Суточные пробы оставлены.

Продукты закупаются в магазине ИП Кузнецова Т.И. Доставляет продукты ИП спецтранспортом.

Документы о качестве продуктов имеются.

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды, затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Уборку кухни и столовой проводят в конце рабочего дня. Уборочный инвентарь хранится в специальном месте.

На пищеблоке работает 1 работник, медосмотр пройден.

Для мытья рук школьников в столовой установлено 2 умывальника.

### **Помещения и оборудование.**

Мебель во всех классах новая регулируемая. Расстановка столов двухрядная.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой или столом, мебель промаркирована.

Листы здоровья оформлены и в классных журналах.

Кабинет физики имеет лаборантскую, для оказания первой медицинской помощи укомплектована аптечка, имеются инструкции по технике безопасности (журналы заполнены).

Кабинета химии нет.

**Внутренняя отделка учебных помещений** соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10: потолки покрашены водной эмульсией, стены окрашены масляной краской, полы деревянные, окрашены краской. Отделка интерьера во всех кабинетах светлая.

### **Воздушно-тепловой режим.**

Отопление от пришкольной газовой котельной. Вентиляция канальная.

Для проветривания учебных помещений в каждом классе имеются форточки.

### **Освещение.**

Естественное освещение через оконные проемы по 3 в каждом классе.

Искусственное освещение: в учебных помещениях преимущественно лампами накаливания, закрытых плафонами по 6-8 световых точек в каждом классе.

В учебных помещениях левостороннее освещение.

Шторы в классах светлых тонов. В нерабочем состоянии шторы размещены в простенках между окнами.

Перегоревшие люминесцентные лампы сдают в МБОУ СОШ №1 г.Нижний Ломов имени Тархова С.Ф. (юридическое лицо).

### **Водоснабжение и канализация.**

Водоснабжение холодное централизованное, подводка воды- к пищеблоку, туалету, кабинетам.

Проведен частичный ремонт водопроводных и канализационных сетей, заменены унитазы в туалетах. Горячее водоснабжение - только на пищеблоке (установлен электроводонагреватель, вода разведена к моечным ваннам).

Канализация в местный выгреб, стоки вывозятся по разовым договорам.

### **Режим образовательного процесса.**

Действует система образования 9 классов. Объединенные класс-комплекты 2-3.

Максимальная нагрузка не превышает допустимой.

Продолжительность урока не превышает 45 минут.

Перемены в школе по 10 минут, 1 большая-30 минут, на которой учащиеся получают горячее питание. Перерыв между основными и факультативными уроками-20 минут. Длительность одного факультативного занятия не превышает 45 минут.

При составлении расписания учитывается сложность предметов.

С целью профилактики утомления, нарушения осанки, зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз при обучении письму, чтению, математике.

Сдвоенные уроки не проводятся.

Расписание уроков строится с учетом хода дневной и недельной кривой умственной работоспособности обучающихся.

Групп продленного дня нет.

### **Санитарное состояние и содержание**

Ежедневная влажная уборка помещений проводится с использованием синтетических моющих средств.

Уборку классов и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков технический персонал. Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Места общего пользования (туалеты, столовую) убирают с использованием дезинфицирующих средств.

Уборку столовой проводят в конце рабочего дня.

После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Выделена промаркированная емкость с ветошью.

Мытье посуды осуществляется ручным способом. Имеется трехгнездная ванна.

Инструкция по обработке посуды имеется.

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды, затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Дезсредство- хлорная известь, жавелион. Место приготовления дезраствора выделено в подсобном помещении, где хранится уборочный инвентарь.

Весь уборочный инвентарь промаркирован

Осмотры на педикулез проводят фельдшер ФАП 1 раз в месяц, ведется журнал.

Работников в школе-11. Медосмотр полный прошли все работники.

### **Филиал в с. Новая Пятина.**

#### **Участок.**

Площадь земельного участка-1 га.

Территория участка ограждена забором высотой 1,5 м.

На земельном участке выделены следующие зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона размещена за хоз.постройками, спортивная площадка оборудована.

Зона отдыха размещена вблизи сада. Она включает площадки для подвижных игр и тихого отдыха.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в столовую.

На территории хозяйственной зоны находится котельная.

Мусоросборник имеется, мусор вывозится по договору с ООО «Экопром» от 17.01 2020г. №418-Л/2020. На участке имеется надворный туалет на 2 кабины, содержится в чистоте.

Въезды и подходы к зданию покрыты твердым покрытием, очищены от снега.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

На участке имеется 2 теплицы и помещения для хранения садово-огородного инвентаря.

#### **Здание.**

Здание двухэтажное типовое (старого образца).

На 1 этаже в отдельном отсеке выделено помещение для сельской администрации (вход отдельный). На первом этаже в отдельном отсеке размещен пищеблок, а также спортивный зал и помещение для общиж мероприятий. Все классные помещения расположены на 2 этаже.

Количество обучающихся-10, из них- в начальном звене-4.

Школа малокомплектная. Класс-комплектов-6.

В школе функционирует 6 учебных кабинетов площадью 25-30 кв.м.

Имеется набор помещений для всех необходимых и дополнительных предметов.

Наполняемость классов –1-5 человек, не превышает нормативную.

Гардероб размещен на 1 этаже с вешалками для каждого класса.

Входов в здание-7. У каждого входа имеется вывеска «Курение запрещено».

Организация образовательного процесса по классно-кабинетной системе.

**Кабинет информатики:** расположен на 2 этаже, площадь- 20 кв.м. достаточная.

Компьютеров-3- 1ЖК, 2 ЭЛТ, в рабочем состоянии 2 компьютера.

мебель пот ВДТ специальная, стулья регулируемые. Расстановка мест вдоль стены. Лаборантской нет. Проветривание возможно через фрамугу. Полы деревянные покрыты линолеумом, стены покрашены краской, потолок покрашен краской. Оконные проемы оборудованы солнцезащитными шторами.

### **Мастерская-**

Станки-2 столярных ,1 токарный, 1 фрезерный, 1 деревообрабатывающий, 1 сверлильный, 1 электроточило, расставлены правильно, но не используются из-за отсутствия учителя.

Спортивный зал на 1 этаже площадью 17 на 7.5 кв.м.

Снарядная-1, раздевальные для мальчиков и девочек, площадью 8 кв.м каждая.

Все лампы и оконные проемы имеют защитные сетки.

Библиотека с читальным «залом» расположена на втором этаже в отдельном помещении.

Медицинского пункта нет. Школу обслуживает фельдшер Н-Пятинского ФАП. В школе укомплектованы аптечки в спортзале, кабинетах физики, химии, мастерских. Кабинете ВТ.

Санитарных узлов-3- для мальчиков, девочек и 1-для работников школы.

Санитарных приборов по 2 унитаза и 1 раковине.

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

Умывальники-1 и питьевой фонтанчик установлены в обеденном зале.

### **Организация питания.**

Пищеблок представлен следующими помещениями- кухней, моечной (совмещенной с сырым цехом), кладовой и столовой.

На кухне установлено 2 электроплиты, 2 разделочных стола, жарочный шкаф.

В моечной 3 моечных ванны с подводкой холодной и горячей воды, работает электроводонагреватель, электромясорубка, 2 разделочных стола.

Разделочных столов-5 (для сырых овощей, сырых мяса и рыбы, вареных продуктов, мучных изделий), из нержавеющей стали.

Питание двухразовое, охват 100%, стоимость завтрака 20 рублей, обеда 30 рублей (за счет родительских средств).

Меню утверждено директором согласовано с ТО Роспотребнадзора, составлено в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, составлено на 2 недели.

Меню разнообразное, повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня отсутствует.

Продукты и блюда, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений в представленное меню не включены.

Завтраки состоят из каши, горячего напитка и бутерброда.

Обеды включают в себя: салаты, первые (или вторые) блюда (основное горячее блюдо из мясного фарша, птицы, колбасных изделий), горячие напитки. Масса порций первых-150гр, третьих блюд-200г, овощных блюд-200г, салатов-100, каш-200гр. Ежедневно в меню включаются: хлеб ржаной.

Документы на продукты питания имеются. Медицинская документация по питанию ведется полно. Имеется картотека готовых блюд.

Остатки пищи собирают в промаркированное ведро с крышкой.

После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой. Выделена промаркированная емкость с ветошью.

1 раз в месяц проводится генеральная уборка кухни и столовой, журнал ведется.

Мытье посуды осуществляется ручным способом в трехгнездной ванне.

Инструкция по обработке посуды имеется.

Холодильники-- 2 двухкамерных. Товарное соседство соблюдается. Суточные пробы оставлены. Продукты закупаются в магазине ИП Кожевников Н.М. . Доставляет продукты ИП спецтранспортом. Документы о качестве продуктов имеются.

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды, затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Уборку кухни и столовой проводят в конце рабочего дня. Уборочный инвентарь хранится в специальном месте.

На пищеблоке работает 1 работник, медосмотр пройден.

### **Помещения и оборудование.**

Мебель во всех классах новая регулируемая. Расстановка столов двухрядная.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой или столом в соответствии с его ростом и состоянием зрения и слуха. Вся мебель промаркирована.

В учебных помещениях размеры проходов и расстояния между предметами оборудования соблюдаются.

Специализированные кабинеты- физики, ВТ, биологии, имеются 3 лаборантские. В указанных кабинетах укомплектованы аптечки для оказания первой медицинской помощи, инструкции по технике безопасности (журналы заполнены).

**Внутренняя отделка учебных помещений** соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10: потолки покрашены водной эмульсией, стены окрашены масляной краской, полы деревянные. Отделка интерьера во всех кабинетах светлая.

### **Воздушно-тепловой режим.**

Отопление от пришкольной газовой котельной. Вентиляция канальная, чистится 2 раза в год. Для проветривания учебных помещений в каждом классе имеются фрамуги и форточки.

### **Освещение.**

Естественное освещение через оконные проемы по 3 в каждом классе.

Искусственное освещение: в учебных помещениях преимущественно лампами накаливания, закрытых плафонами по 6-8 световых точек в каждом классе.

Лампы старые без защитной. В учебных помещениях левостороннее освещение.

Шторы в классах светлых тонов. В нерабочем состоянии шторы размещены в простенках между окнами.

Перегоревшие люминесцентные лампы сдают в МБОУ СОШ №1 г.Нижний Ломов имени Т.С.Лоза С.Ф..

### **Водоснабжение и канализация.**

Водоснабжение холодное централизованное, подводка воды- к пищеблоку, туалету, кабинетам.

Проведен частичный ремонт водопроводных и канализационных сетей, заменены унитазы в туалетах. Горячее водоснабжение - только на пищеблоке (установлен электроводонагреватель, вода разведена к моечным ваннам).

Канализация в местный выгреб, стоки вывозятся по разовым договорам.

### **Режим образовательного процесса.**

Действует система образования 9 классов. Объединенные класс- комплекты 2-3.

Максимальная нагрузка не превышает допустимой.

Продолжительность урока не превышает 45 минут.

Перемены в школе по 10 минут, 1 большая- 30 минут, на которой учащиеся получают горячее питание.

При составлении расписания учитывается сложность предметов .

С целью профилактики утомления, нарушения осанки, зрения обучающихся на уроках проводятся физкультминутки и гимнастика для глаз.

Сдвоенные уроки не проводятся.

Расписание уроков строится с учетом хода дневной и недельной кривой умственной работоспособности обучающихся.

Групп продленного дня нет.

### **Санитарное состояние и содержание**

Ежедневная влажная уборка помещений проводится с использованием синтетических моющих средств.

Уборку классов и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков технический персонал. Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Места общего пользования (туалеты, столовую) убирают с использованием дезинфицирующих средств (хлорная известь, хлорамин).

Уборку столовой проводят в конце рабочего дня.

После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Выделена промаркированная емкость с ветошью.

Мытье посуды осуществляется ручным способом. Имеется трехгнездная ванна.

Инструкция по обработке посуды имеется.

Ветошь для мытья посуды и протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды, затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Дезсредство- хлорная известь, жавелион. Место приготовления дезраствора выделено в подсобном помещении, где хранится уборочный инвентарь.

Весь уборочный инвентарь промаркирован.

Работников в школе-10. Полный медосмотр прошли все работники.

### **Выявленные нарушения:**

10.03.2020г. с 9.00 до 12.00 часов и с 13.00 до 16 часов в МБОУСОШ с. №1г Нижний Ломов имени Тархова С. Ф., по адресам Пензенская область, г.Нижний Ломов, ул.Московская, д.83, Пензенская область, с.Усть-Каремша, ул.Новая, д.15, Пензенская область, с.Новая Пятина, ул.Парковая, д.1,

при проведении выездной плановой проверки обнаружены нарушения пп.17,24,28 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ, СанПиН 2.4.2.2821-10"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", СанПиН 2.4.5.2409-08

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СП 2.3.6.1079-01"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»:

#### **1.В МБОУ СОШ №1 г Нижний Ломов имени Тархова С.Ф.**

1.1.В спортзале на стенах и потолке штукатурка местами сырая с плесенью, что является нарушением п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10

#### **В филиале в с.Усть-Каремша по адресу Пензенская область, с.Усть-Каремша, ул.Новая, д.15,:**

1.2 По экспертным заключениям от 28.02.2020г №5.228/Л к протоколу лабораторных исследований от 21.02.2020г. №5.п201 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Пензенской области» (вход в ТО № 250 от 10.10.2020г.) занижена освещенность в кабинетах №№7,8,9,10, что является нарушением п.4.2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;

1.3.На кухне нет локальной вытяжной вентиляции, что является нарушением п.11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### **В филиале в с. Новая Пятина Пензенская область, с.Новая Пятина, ул.Парковая, д.1:**

1.4..На пищеблоке не работает должным образом канализация, что подтверждает зловонный запах , и является нарушением п.3.1 СП 2.3.6.1079-01 и п.3.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.

1.5. В туалетах сливные бачки от унитазов не держат воду, т.е. не исправны, что является нарушением п.4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Ответственными за нарушения являются юридическое лицо МБОУ СОШ с. №1г Нижний Ломов имени Тархова С. Ф.. Составлен протокол по ст.6.4 КоАП РФ.

**2.МБОУ СОШ №1г Нижний Ломов** имени Тархова С.Ф. по адресу Пензенская область, г.Нижний Ломов, ул.Московская, д.83

- 2.1.в классах мебель не соответствует размерам, указанным в листе здоровья, следовательно мебель не соответствует росту детей, что является нарушением п.5.3, 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.
- 2.2.на пищеблоке в мясорыбном цехе нет стола для кур, что является нарушением п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.3..Программа производственного контроля проводится не в полном объеме что является нарушением п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

**В филиале с.Усть-Каремша** по адресу Пензенская область, с.Усть-Каремша, ул.Новая, д.15, 2.3.в классах мебель не соответствует размерам, указанным в листе здоровья, следовательно мебель не соответствует росту детей, что является нарушением п.5.3, 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10, 2.4.на кухне вместо рабочих столов парты, покрытые клеенкой без маркировки, что является нарушением п. 4.5, 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ответственным за нарушение является директор школы Полутина Н.А. Составлен протокол по ч.1.ст.6.7 КоАП РФ.

**3.В филиале МБОУ СОШ №1 г Нижний Ломов** имени Тархова С.Ф.в **с.Усть-Каремша** по адресу Пензенская область, с.Усть-Каремша, ул.Новая, д.15:

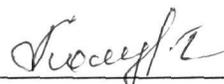
На кухне столы использовались не по назначению, что является нарушением п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ответственной за нарушение является повар Потешкина Надежда Александровна. Составлен протокол по ст 6.6 КоАП РФ.

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



(подпись проверяющего)



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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

- 1.Копия распоряжения о проведении плановой выездной проверки №160/ТР от23.01.2020г
- 2.Результаты лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области».
- 3.Протокол об административном правонарушении-3.
- 4.Предписание об устранении выявленных нарушений №41 от 6.03.2020г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

  
Чемезова Валентина Григорьевна.

С актом проверки ознакомлена, копию акта со всеми приложениями получила:

Директор Полутина Наталья Александровна

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

«10» марта 2020г.

  
(подпись)