

Территориальный отдел Управления  
Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по  
Нижегородской области в  
Лысковском, Воротынском,  
Княгининском, Краснооктябрьском,  
Пильнинском, Спасском,  
Сергачском, Сеченовском районах.  
Нижегородская обл., г. Сергач, пер.  
Больничным, д.25.

(место составления акта)

« 17 » октября 20 19 г.  
(дата составления акта)

11.20

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора),**  
**юридического лица/ индивидуального предпринимателя**  
**№ 19224741**

с 10.00 « 08 » октября 2019 г.  
по 11.20 « 17 » октября 2019 г.

по адресу: 607566, Нижегородская обл., Сеченовский р-н,  
с. Мурзицы, ул. Новая, д. 3,  
607563, Нижегородская обл., Сеченовский р-н,  
с. Кочетовка, ул. Колхозная, д. 39,

(указывается время и дата проведения проверки)

(место проведения проверки)

**На основании:** распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Садыковой Натальи Александровны № 19224741 от «20» сентября 2019 года

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:  
(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
Мурзицкая средняя школа (МБОУ Мурзицкая СШ)

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется)  
отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки, время нахождения на объекте:

« 08 » октября 20 19 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 40 мин. Продолжительность – 1 час 40 минут  
Филиал МБОУ Мурзицкая СШ – Кочетовская ОШ

(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 (08.10, 09.10, 10.10, 11.10, 14.10,  
17.10.2019г.)

(рабочих дней/часов)

**Акт составлен:** Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

10.00. « 08 » октября 2019 г.  
(время) (дата)

Тоскина  
(подпись)

Танкилова Галина Борисовна  
(фамилия, имя, отчество)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

**Лицо(а), проводившие проверку:** Отрокова Юлия Александровна - заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку;

**С привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации:**

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большебодлинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах»: Цымбалова Евгения Александровича – главного врача, Гребневу Светлану Юрьевну - врача по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, Зяблова Евгения Алексеевича – врача по гигиене труда, Маркелову Аллу Владимировну, Ширшиблева Владимира Сергеевича, Поняева Николая Аркадьевича – врачей по общей гигиене, Сидельникову Татьяну Алексеевну – помощника врача по общей гигиене, Круглову Наталью Львовну, Конорову Ольгу Валерьевну, Михееву Татьяну Викторовну и Жеребцову Ирину Константиновну – помощников врача – эпидемиолога, помощника врача по гигиене труда Володину Лидию Александровну, помощника врача по общей гигиене Тарасову Ирину Васильевну. Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU. 21AK71 от 26.07.2016 г., выдан Федеральной службой по аккредитации. Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510128 (бессрочный); орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» аттестат аккредитации RA.RU.710007 (бессрочный).

указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство

**При проведении проверки присутствовали:**

Панфилова Галина Борисовна – и.о.директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мурзицкая средняя школа.

(Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах в соответствии с ежегодным планом плановых проверок на 2019 год (размещен на сайте Генеральной прокуратуры РФ, на сайте Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области), порядковый номер проверки в ФГИС ЕРП 521901546022, на основании распоряжения заместителя - руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Садыковой Натальи Александровны № 19224741 от «20» сентября 2019 года проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мурзицкая средняя школа (ИНН 5230002058).

В ходе проведения проверки установлено:

#### **МБОУ Мурзицкая СШ**

Территория общеобразовательной организации площадью 2,8 га, ограждена и озеленена. Озеленение деревьями и кустарниками проведено с учетом климатических условий. На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная (1,2 га), учебно-опытная (200 кв.м.), хозяйственная (350 кв.м.). В физкультурно-спортивной зоне размещены футбольное поле, волейбольная площадка, легкоатлетическая площадка. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного предмета "Физическая культура", а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, имеет ограждение с трех сторон. На площадке установлено 2 контейнера с крышками. Договор № Н-Д/1349/2018 от

29.12.2018 года на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами заключен с ООО «МСК-НТ». Акты об оказании услуг предоставлены. Въезды и входы на территорию покрыты твердым покрытием. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Организовано транспортное обслуживание обучающихся до общеобразовательной организации и обратно из населенных пунктов – с. Ратово, с. Бегичево, д. Ручьи, с. Кочетовка. Подвоз 29 обучающихся осуществляется специально выделенным транспортом, предназначенным для перевозки детей, который числится на балансе Управления образования Сеченовского муниципального района. Водителем пройден медицинский осмотр.

Здание общеобразовательной организации типовое, двухэтажное кирпичное 2008 года постройки, размещено в зоне жилой застройки. Проектная вместимость школы - 120 человек.

Цокольные этажи и подвальные помещения не используются под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские. Вход в здание оборудован тамбуром. Гардероб для начальных классов, площадью 7,2 кв.м., оборудован в отдельном блоке. Имеется 2 гардероба для среднего и старшего звена, площадью по 16 кв.м., размещены на 1 этаже с оборудованием мест для каждого класса. Гардеробы оснащены вешалками, крючками для одежды. При гардеробных отсутствуют скамейки.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в 4 закрепленных учебных помещениях площадью 27,3 кв.м., 28,4 кв.м., 28,8 кв.м., 29,4 кв.м., находящихся в отдельном блоке. Для обучающихся основного общего-среднего общего образования организована образовательная деятельность по классно-кабинетной системе. Имеется 11 учебных кабинетов площадью от 26,9 до 30,8 кв.м. Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательной деятельности, составляет от 2,69 до 3,08 кв.м. на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий. В кабинетах физики, химии оборудованы лаборантские. Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом.

В общеобразовательной организации имеется спортивный зал площадью 155,4 кв.м., размещен на 1-ом этаже здания школы в отдельном блоке. При спортивном зале оборудованы инвентарная (9,1 кв.м.), 2 раздевалки для мальчиков (5,6 кв.м.) и девочек (6,2 кв.м.), 2 душевые площадью по 1,8 кв.м., 2 туалета площадью по 1,2 кв.м. Также предусмотрена библиотека, площадью 30,6 кв.м., музей школы площадью 37,2 кв.м.

Кабинет обслуживающего труда, площадью 49 кв.м., имеет следующее оборудование: электроплита, микроволновая печь, шкаф для хранения посуды и инвентаря, мочные ванны, гладильная доска, утюг, оверлок, швейные машины.

На первом этаже размещены отдельные туалеты для мальчиков и девочек площадью по 5,8 кв.м., на втором этаже размещены – 2 туалет для мальчиков (2,2 кв.м.) и девочек (2,3 кв.м.). Количество санитарных приборов в туалетах достаточное, санитарно-техническое оборудование исправное. На момент проверки в туалетах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. В туалетах унитазы оборудованы сидениями (кроме туалетов при спортивном зале). Рядом с умывальными раковинами размещены электрополотенца, мыло. Предусмотрен отдельный санитарный узел для персонала, площадью 4,1 кв.м.

В помещениях начальных классов, учебных кабинетах (химия, физика, биология), кабинете технологии установлены умывальные раковины. Рядом с умывальными раковинами на момент проверки имеются мыло и полотенце.

На момент проверки потолки и стены в учебных помещениях гладкие, без щелей, трещин и допускающие проведение их уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Полы в учебных помещениях покрыты линолеумом, в спортивном зале имеют дощатое покрытие. Полы туалетных комнат покрыты керамической плиткой.

Количество обучающихся в общеобразовательной организации – 71 ученик.  
Наполняемость классов:

1 класс – 8 обучающихся,	4 класс – 7 обучающихся,	7 класс – 4 обучающихся,
2 класс – 5 обучающихся,	5 класс – 7 обучающихся,	8 класс – 6 обучающихся,
3 класс – 8 обучающихся,	6 класс – 10 обучающихся,	9 класс – 7 обучающихся,
10 класс – 6 обучающихся,	11 класс – 3 обучающихся.	

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимость общеобразовательной организации, предусмотренную проектом, по которому построено здание. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют. Основным видом ученической мебели для обучающихся начального общего образования является школьная парта. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся произведена ее цветовая маркировка. Согласно протоколу измерения мебели № 05-46 от 10.10.2019 г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большебоднинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», размеры учебной мебели в начальных классах соответствуют нормативным значениям. Парты расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. При оборудовании учебных помещений соблюдаются размеры проходов и расстояния.

Классные доски (с использованием мела) очищаются влажной губкой, износостойкие. Классные доски в учебных помещениях имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей. Во всех учебных помещениях и кабинетах классные доски, не обладающие собственным свечением, оборудованы местным освещением.

Оборудование кабинета информатики соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Согласно протоколу измерения напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ № 05-465-ЭМИ от 10.10.2019 г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большебоднинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты измерений напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ на 15 рабочих местах соответствуют гигиеническим требованиям.

Здание общеобразовательной организации оборудовано центральной системой отопления (контракт теплоснабжения № 488-СЧ-ТС-19-ер/п31.12.2019 от 12.02.2019 года заключен с Сеченовским филиалом АО «НОКК»), системой вентиляции. Обследование технического состояния вентиляции проведено в 2019 году. Предоставлен акт периодической проверки вентиляционных каналов от 25.07.2019 года. Согласно протоколу измерений параметров микроклимата в помещениях № 05-463-МКЛ от 10.10.2019г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большебоднинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты измерений температуры воздуха в учебных помещениях и кабинетах соответствуют допустимым значениям (18-24°C); результаты измерений относительной влажности воздуха в учебных помещениях и кабинетах соответствуют допустимым значениям (40-60%); результаты измерений скорости движения воздуха соответствуют допустимым значениям (не более 0,1 м/сек). Учебные помещения проветриваются во время перемен, рекреационные - во время уроков. Окна оборудованы форточками. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Все учебные помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение в учебных помещениях обеспечено люминесцентными лампами. Согласно протоколу измерения искусственной освещенности № 05-464-ОСВ от 10.10.2019г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большебоднинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты измерений искусственной освещенности в учебных помещениях соответствуют допустимым уровням. Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения. Своевременно не проводится замена вышедших из строя источников света: на момент проверки имеются перегоревшие лампы в кабинете русского языка и литературы, в кабинете географии, в лаборантской физики, в библиотеке, в туалете для девочек при спортивном зале.

Здание общеобразовательной организации оборудовано централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения от артезианской скважины села Козловка. Контракт холодного водоснабжения и водоотведения № 488-СЧ-ХВСВО-19-ср/п31.12.2019 от 09.01.2019 года заключен с Сеченовским филиалом АО «НОКК». Согласно протоколам испытаний воды № 19207 от 10.10.2019г., 1/3146 от 11.10.2019г., выполненным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты испытаний воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют гигиеническим требованиям. Здание общеобразовательной организации оборудовано внутренней системой канализация (имеется 1 отстойник). Договор возмездного оказания услуг № 10 от 31.12.2018 года на освобождение канализационного отстойника заключен с МУП «ЖКХ Сеченовское». Предоставлен акт на оказание услуг № 240 от 30.09.2019 года.

Для профилактики переутомления обучающихся в годовом календарном учебном плане предусмотрено равномерное распределение периодов учебного времени и каникул. Учебные занятия начинаются в 8.30 часов. Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности. Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки обучающихся не превышает установленных требований и составляет:

для 1 класса – 21 час,	для 6 класса – 32 часа,
для 2-4 классов – 26 часов,	для 7 класса – 34 часа
для 5 класса- 31 час,	для 8-9 классов – 36 часов.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой аудиторной недельной нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов – не более 4 уроков;
- для обучающихся 2 - 4 классов – не более 5 уроков;
- для обучающихся 5 - 6 классов - не более 6 уроков;
- для обучающихся 7 - 9 классов - не более 6 уроков.

Расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. При составлении расписания уроков чередуются различные по сложности предметы в течение дня и недели. В начальных классах двойные уроки не проводятся. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не превышает 45 минут, за исключением 1 класса, в котором продолжительность урока не превышает 40 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, после 2 и 3 уроков установлены две перемены по 15 минут каждая.

В общеобразовательной организации медицинское обслуживание обучающихся проводится на основании договора от 01.09.2019 года, заключенного с ГБУЗ НО «Сеченовская ЦРБ». Все работники общеобразовательной организации (29 человек) проходят предварительные и периодические медицинские осмотры. Каждый работник общеобразовательной организации имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Работниками общеобразовательной организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

Питание обучающихся в образовательном учреждении организовано в столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье. Обеспечена посадка всех обучающихся в обеденном зале в течение 3 перемен, отдельно по классам. Площадь обеденного зала составляет 22,9 кв.м., рассчитан на 30 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Перед обеденным залом столовой установлены 3 умывальных раковины. Рядом с умывальниками имеются 2 электрополотенца, мыло. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: варочный цех площадью 18 кв.м. (оборудование – 1 электроплита с духовым шкафом, жарочный шкаф, мармит, электрокотел, 3 производственных стола, весы для готовой продукции, электромясорубка для готовой продукции, раковина для мытья рук), заготовочный цех площадью 5,1 кв.м. (оборудование - 2 производственных стола, электромясорубка для сырой продукции, овощерезка, 2 моечные ванны), моечная посуды площадью 6,2 кв.м. (оборудование – 4 моечных ванны для мытья столовой посуды, 2 моечных ванны для кухонной посуды, электроводонагреватель, стеллажи для посуды), склад для хранения продуктов (оборудован стеллажами для хранения продуктов), туалет для персонала. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование оснащено термометрами.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства, согласно инструкции по применению этого средства, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие, дезинфицирующие средства согласно инструкции по его применению. Для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах, столовую посуду хранят на решетках; столовые приборы – в каскетах.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте в заготовочном цехе, для этих целей используют 3 промаркированные емкости. Пищевые отходы хранят в промаркированных емкостях с крышками. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Ведется «Журнал проведения генеральных уборок». Для хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенное место. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией – ФГУП «Профилактика» Роспотребнадзора г.Н.Новгород на основании договора № 11 от 01.11.2018г. Акты выполненных работ предоставлены (последний – № 1652/22 от 07.10.2019г.), площадь обработки составила 250 кв.м.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерное меню. Примерное меню разработано общеобразовательной организацией и согласовано руководителями общеобразовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. В примерном меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Для обучающихся образовательной организации организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5-4-х часов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на 3 переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

Туалет один, имеются 2 отдельные кабины для мальчиков и девочек и для работников. Количество санитарных приборов в туалете для мальчиков – 1 унитаз, 1 писсуар, в туалете для девочек – 1 унитаз, в туалете для работников -1 унитаз, 2 умывальные раковины. Санитарно-техническое оборудование исправное, без сколов. Унитазы оборудованы сидениями. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Рядом с умывальниками размещены 1 электрополотенце, бумажные полотенца, мыло. Выделено отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока). В помещениях начальных классов установлены умывальные раковины. Рядом с умывальниками на момент проверки в наличии нет мыла и полотенец.

Потолки в учебных помещениях 1-3 классов, 2-4 классов, в 6 классе, в складском помещении пищеблока негладкие, с трещинами и не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

Полы в учебных помещениях, коридоре и в туалете покрыты линолеумом, на пищеблоке выложен плиткой.

Количество обучающихся в общеобразовательной организации – 44. Наполняемость классов:

1 класс – 4 обучающихся,	5 класс – 5 обучающихся,	9 класс - 3 обучающихся.
2 класс - 4 обучающихся ,	6 класс - 4 обучающихся	
3 класс – 4 обучающихся,	7 класс – 2 обучающихся,	
4 класс – 4 обучающихся,	8 класс – 8 обучающихся,	

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимость общеобразовательной организации. В зависимости от назначения учебных помещений используются различные виды ученической мебели: школьная парта, столы ученические (двухместные). Табуретки или скамейки вместо стульев не используют. Основным видом ученической мебели для обучающихся начального общего образования является школьная парта. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся произведена ее цветовая маркировка. Согласно протоколу измерения мебели № 05-45 от 10.10.2019г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», размеры учебной мебели в начальных классах соответствуют нормативным значениям. Парты расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше. При оборудовании учебных помещений соблюдаются размеры проходов и расстояния.

Классные доски (с использованием мела) очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет. В кабинете для индивидуальных занятий и в мастерской классные доски не имеют лотков для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей. В помещениях начальных классов и учебных кабинетах классные доски, не обладающие собственным свечением, не оборудованы местным освещением. Оборудование кабинета информатики соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Согласно протоколу измерения напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ № 05-462-ЭМИ от 10.10.2019г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты измерений напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ на 5 рабочих местах соответствуют гигиеническим требованиям.

Здание общеобразовательной организации оборудовано системой отопления от собственной газовой котельной, системой вентиляции. Обследование технического состояния вентиляции проведено 25.07.2019 года МУП «ЖКХ Сеченовское». Акт обследования технического состояния вентиляционных каналов от 25.07.2019 года предоставлен. Для контроля температурного режима все учебные помещения оснащены бытовыми термометрами. Согласно протоколу измерений параметров микроклимата в помещениях № 05-460-МКЛ от 10.10.2019г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

На поставку пищевых продуктов заключен контракт с ООО «Нижегородская логистическая компания» № 229 от 28.12.2018 года, на поставку хлебобулочных изделий заключен договор № ШХЗ-1 от 09.01.2019г. с ОАО «Шумерлинский хлебозавод». Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательной организации осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. В общеобразовательной организации соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. На момент проверки не проводится искусственная витаминизация третьих блюд.

Персонал (2 работника) обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор). Личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с рекомендуемой формой. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. "Журнал здоровья" ведется работниками в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Отобранные пробы хранят в течение 48 часов в промаркированной стеклянной посуде с закрывающимися крышками в специально отведенном месте в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

#### **Филиал МБОУ Мурзицкая СШ - Кочетовская ОШ**

Здание общеобразовательной организации типовое, одноэтажное, кирпичное, 1972 года постройки, размещено в зоне жилой застройки.

Территория общеобразовательной организации ограждена. На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная, хозяйственная. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного предмета "Физическая культура". Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд с улицы. Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированной организацией ООО «МСК - НТ» по договору № Н-Д/1349/2018 от 29.12.2018 года. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение. Въезды и входы на территорию покрыты асфальтом.

Цокольные этажи и подвальные помещения не используются под учебные помещения. Вход в здание оборудован тамбуром.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в двух закрепленных за каждым классом учебных помещениях площадью по 48 кв.м. Площадь учебных классных комнат без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования, используемых в образовательной деятельности, составляет от 4,3 до 5,3 кв.м. на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий.

В общеобразовательной организации имеется спортивный зал, площадью 162 кв.м., высота 6 м, оборудована раздевалка площадью 5,6 кв.м., имеется снарядная площадью 10 кв.м. Предусмотрена библиотека, площадью 15 кв.м., музей площадью 36 кв.м.

В общеобразовательной организации имеется комбинированная мастерская, площадью 36 кв.м.



Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты измерений температуры воздуха в учебных помещениях и кабинетах соответствуют допустимым значениям (18-24°C); результаты измерений относительной влажности воздуха в учебных помещениях и кабинетах соответствуют допустимым значениям (40-60%); результаты измерений скорости движения воздуха соответствуют допустимым значениям (не более 0,1 м/сек). Учебные помещения проветриваются во время перемен, рекреационные - во время уроков. Окна в учебных помещениях оборудованы форточками. Остекление окон выполнено из не цельного стеклопакета в кабинете информатики.

Все учебные помещения имеют естественное освещение. Светопроемы не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами в кабинете информатики, кабинете географии, кабинете биологии. Искусственное освещение в учебных помещениях обеспечено люминесцентными лампами. Согласно протоколу измерения искусственной освещенности № 05-461-ОСВ от 10.10.2019г., выполненному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты измерений искусственной освещенности в учебных помещениях соответствуют допустимым уровням (300-500 Лк). Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения. Своевременно не проводится замена вышедших из строя источников света: на момент проверки имеются перегоревшие лампы в 1-3 класс-комплекте, в кабинете физики, в лаборантской физики, в кабинете географии, в кабинете биологии, в библиотеке.

Здание общеобразовательной организации оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения от собственного шахтного колодца. Согласно протоколам испытаний воды № 19042, 1/3090 от 09.10.2019г., выполненным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротыньском, Княгининском, Спасском районах», результаты испытаний воды по микробиологическим и химическим показателям соответствуют гигиеническим требованиям.

Здание общеобразовательной организации оборудовано внутренней системой канализация (имеются 2 отстойника).

Для профилактики переутомления обучающихся в годовом календарном учебном плане предусмотрено равномерное распределение периодов учебного времени и каникул. Учебные занятия начинаются в 8.00 часов. Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности. Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки обучающихся не превышает установленных требований и составляет:

для 1 класса – 21 час,	для 6 класса – 33 часа,
для 2-4 классов – 23 часа,	для 7 класса – 34 часа
для 5 класса- 32 часа,	для 8-9 классов – 36 часов.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой аудиторной недельной нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов – 4 урока и 1 день в неделю 5 уроков;
- для обучающихся 2 - 4 классов – не более 5 уроков;
- для обучающихся 5 - 7 классов - не более 6 уроков;
- для обучающихся 8 - 9 классов - не более 6 уроков.

Расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. При составлении расписания уроков чередуются различные по сложности предметы в течение дня и недели. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Продолжительность урока (академический час) во всех классах не превышает 45 минут, за исключением 1 класса, в котором продолжительность урока не превышает 35 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, после 2 и 3 уроков установлены две перемены по 20 минут каждая. В общеобразовательной организации имеется группа продленного дня - 20 обучающихся.

В общеобразовательной организации медицинское обслуживание обучающихся всех классов проводится в ГБУЗ НО «Сеченовская ЦРБ» по договору от 01.09.2019 года на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров. Все работники общеобразовательной организации (17 человек) проходят предварительные и периодические медицинские осмотры. Каждый работник общеобразовательной организации имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Работниками общеобразовательной организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводит технический персонал после окончания уроков, в отсутствие обучающихся. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

Питание обучающихся в образовательном учреждении организовано в столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье. Обеспечена посадка всех обучающихся в обеденном зале в течение 2 перемен: завтрак после первого урока, обед после 3 урока. Площадь обеденного зала составляет 52,25 кв.м., фактическое число посадочных мест - 36.

Пищеблок общей площадью 55 кв.м., (оборудование: одна четырехконфорочная электроплита с духовкой, электромясорубка для сырой продукции, 3 цельнометаллических производственных стола, весы для готовой продукции, электроводонагреватель на 80 л, четыре мойки для мытья столовой посуды, сушилки для столовой и чайной посуды, мойка для мытья рук, две мойки для сырой продукции, 1 мойка для мытья кухонной посуды, стеллажи). В производственном цехе установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. При обеденном зале столовой установлена одна умывальная раковина. Рядом с умывальником имеются бумажные полотенца, мыло. В общеобразовательной организации питьевой режим обучающихся организован с использованием кипяченой воды. Бачок с кипяченой водой зачехлен, имеется поднос для чистых стаканов и поднос для использованных стаканов.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

При работе технологического оборудования не исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов: на момент проверки в зоне готовой продукции хранились емкости для обработки сырой продукции.

Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. В инструкциях о правилах мытья посуды указаны концентрация и объем применяемого моющего средства. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие («Ника»), чистящие, дезинфицирующие («Ника-2») средства согласно инструкции по его применению. Для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, столовую посуду – на решетках; столовые приборы – в кассетах. После обработки и просушивания разделочные доски хранят на рабочих местах не на ребре.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, для этих целей используют 3 промаркированные емкости. Из дезинфицирующих средств для обработки яиц используют дезинфицирующее средство «Ника-2». Пищевые отходы хранят в промаркированных емкостях

с крышками. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Ведется «Журнал проведения генеральных уборок». Для хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенное место. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией – ФГУП «Профилактика» Роспотребнадзора г.Н.Новгород на основании договора № 11 от 01.11.2018г. Акты выполненных работ предоставлены (последний – № 1652/22 от 07.10.2019г.), площадь обработки составила 150 кв.м.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерное меню. Примерное меню разработано общеобразовательной организацией и согласовано руководителями общеобразовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. В примерном меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Для обучающихся 1-4 классов организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед), завтрак после 1 урока, обед после 3 урока, для обучающихся 5-9 классов одноразовое питание: обед после 2 урока. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В учреждении разработана программа производственного контроля, в соответствии с которой проводятся лабораторно-инструментальные исследования.

Контракт на поставку пищевых продуктов заключен с ООО «Нижегородская логистическая компания» №229 от 28.12.2018 года. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательной организации осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. В общеобразовательной организации соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Проводится искусственная витаминизация третьих блюд.

Персонал (1 работник) обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор). Личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды. Персонал проходит предварительные и периодические медицинские осмотры. Работник пищеблока имеет личную медицинскую книжку установленного образца, проходит предварительные и периодические медицинские осмотры. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с рекомендуемой формой. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. «Журнал здоровья» ведется работниками в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Отобранные пробы хранят в течение 48 часов в промаркированной стеклянной посуде с закрывающимися крышками в специально отведенном месте в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

В ходе проверки были проведены лабораторные и инструментальные исследования. Протоколы лабораторных и инструментальных исследований прилагаются.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

**МБОУ Мурзицкая СШ:**

1. На момент проверки в туалетах для мальчиков и девочек при спортивном зале унитазы не оборудованы сидениями, что является нарушением п.4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
2. При гардеробных отсутствуют скамейки, что является нарушением п.4.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
3. Своевременно не проводится замена вышедших из строя источников света; на момент проверки имеются перегоревшие лампы в кабинете русского языка и литературы, в кабинете географии, в лаборантской физики, в библиотеке, в туалете для девочек при спортивном зале, что является нарушением п.7.2.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
4. Продолжительность перемен после 2 и 3 уроков составляет 15 минут каждая, что является нарушением п.10.12. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
5. На момент не осуществляется витаминизация третьих блюд, что является нарушением п.9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Филиал МБОУ Мурзицкая СШ - Кочетовская ОШ:**

6. На момент проверки в помещениях начальных классов рядом с умывальниками отсутствовали мыло и полотенце, что является нарушением п.4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
7. Потолки в учебных помещениях 1-3 класса-комплекта, 2-4 класса-комплекта, 6 класса, в складском помещении пищеблока негладкие, с трещинами и не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств, что является нарушением п.4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
8. В кабинете для индивидуальных занятий и в мастерской классные доски не имеют лотков для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпок, держателей для чертежных принадлежностей, что является нарушением п.5.7. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
9. Остекление окон в кабинете информатики выполнено из не цельного стеклопакета, что является нарушением п.6.10. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
10. В помещениях начальных классов и учебных кабинетах классные доски, не обладающие собственным свечением, не оборудованы местным освещением, что является нарушением п.7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
11. Светопроемы в кабинете информатики, кабинете географии, кабинете биологии не оборудованы регулируемым солнцезащитными устройствами, что является нарушением п.7.1.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
12. Своевременно не проводится замена вышедших из строя источников света: на момент проверки имеются перегоревшие лампы в 1-3 класс-комплекте, в кабинете физики, в лаборантской физики, в кабинете географии, в кабинете биологии, в библиотеке, что является

нарушением п.7.2.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

13. При работе технологического оборудования не исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов: на момент проверки в зоне готовой продукции хранились емкости для обработки сырой продукции, что является нарушением п.8.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

14. После обработки и просушивания разделочные доски хранят на рабочих местах не на ребре, что является нарушением п.5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ответственность за вышеперечисленные нарушения возложена на и.о.директора МБОУ Мурзицкая СШ Панфилову Галину Борисовну.

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

- **выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):**
- **выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):**
- **нарушений не выявлено**


(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

- поступала  
(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)
- не поступала

Запись в Журнал учета 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 учета 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:**

Протоколы испытаний пищевых продуктов №№ 1/3089 от 08.10.2019г., 19206 от 10.10.2019г., 19040, 19041, 1/3140, 1/3141, 1/3142, 1/3143, 1/3144, 1/3145 от 11.10.2019г., 19204, 19205 от 14.10.2019г., протоколы испытаний воды № 19042, 1/3090 от 09.10.2019г., 19207 от 10.10.2019г., 1/3146 от 11.10.2019г., протоколы испытаний дезинфицирующих средств №№ 1/3091 от 08.10.2019г., 1/3147 от 09.10.2019г., протоколы испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность № 1/3086-1/3087-1/3088 от 10.10.2019г., № 1/3137-1/3138-1/3139 от 11.10.2019г., протоколы испытаний смывов №№ 19043-19052 от 09.10.2019г., 19208-19217 от 10.10.2019г., протоколы измерения мебели № 05-45,

05-46 от 10.10.2019г., протоколы измерений параметров микроклимата в помещениях № 05-460-МКЛ, 05-463-МКЛ от 10.10.2019г., протоколы измерения искусственной освещенности № 05-461-ОСВ, 05-464-ОСВ от 10.10.2019г., протоколы измерения напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ № 05-462-ЭМИ, 05-465-ЭМИ от 10.10.2019г. Экспертное заключение № 06-1725 от 17.10.2019г. по результатам экспертизы протоколов лабораторных исследований. Фотоматериалы. Предписание об устранении выявленных нарушений № 19224741 от 17.10.2019г. Объяснение к акту проверки от 17.10.2019г.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе (при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку: Отрокова Юлия Александровна 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Панфилова Галина Борисовна -  
и.о. директора МБОУ Мурзицкая СШ

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


" 17 " октября 20 19 г.   
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица  
(лиц), проводившего проверку)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

Панфилова Галина Борисовна -  
и.о. директора МБОУ Мурзицкая СШ 

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