



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

г. Калач – на - Дону
(место составления акта)

“ 09 ” февраля 20 18 г.
(дата составления акта)
17 час. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 19

по адресу: 404507 Волгоградская область, г. Калач-на-Дону, ул. Октябрьская д. 73;
404526, Россия, Волгоградская область, Калачевский район, х. Камыши, ул. Школьная,
13.; 404530, Россия, Волгоградская область, Калачевский район, х. Кумовка, ул.
Центральная, 15

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического
лица, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области
от «09» января 2018г. № 19 И.А.Климиной

(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: муниципального казенного
общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2 имени героя Российской
Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону» Волгоградской области (МКОУ СШ № 2
г. Калач-на-Дону)

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, юридического лица,
фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество, индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«25» января 2018г. с 11 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность – 5 часов

«30» января 2018г. с 14 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность – 2 часа

«09» февраля 2018г. с 15 час 00 мин. до 17 час 00 мин. Продолжительность – 2 часа

Итого: 3 дня / 9 часов.

Акт составлен: территориальным отделом в Калачевском, Суrowsикинском,
Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской
области.

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлена: директор МКОУ
СШ № 2 г. Калач-на-Дону, Демкин Александр Геннадьевич 25.01.2018г. в 11⁰⁰ час.**

(заполняется при проведении выездной проверки), (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

с административным регламентом исполнения ФС по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению
проверок деятельности ЮЛ, ИП и граждан по выполнению требований санитарного
законодательства, законодательства РФ в области ЗПП, правил продажи отдельных видов
товаров регламентом ознакомлен директор МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону, Демкин
Александр Геннадьевич /

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), проводившее проверку: ведущий специалист - эксперт территориального отдела
в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления
Роспотребнадзора по Волгоградской области, Горкина Наталья Раифовна, с привлечением

эксперта филиала федерального учреждения здравоохранения
эпидемиологии Волгоградской области в Калачевском, Суровикинском,
Клетском районах помощника санитарного врача по общей гигиене
обеспечению санитарного надзора Царева Светлана Николаевна, с
аккредитованной лаборатории

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего проверку, в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества и должности экспертов и /или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: директор МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону Демкин Александр Геннадьевич

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

По своей организационно-правовой форме учреждение является муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2 имени героя Российской Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону» Волгоградской области (МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону), юридический адрес – 404507 Волгоградская область, г. Калач-на-Дону, ул. Октябрьская д. 73;

Фактические адреса: 404507 Волгоградская область, г. Калач-на-Дону, ул. Октябрьская д. 73; 404526, Россия, Волгоградская область, Калачевский район, х. Камыши, ул. Школьная, 13.; 404530, Россия, Волгоградская область, Калачевский район, х. Кумовка, ул. Центральная, 15.

Учредителем учреждения является Администрация Калачевского муниципального района Волгоградской области.

Учреждение МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону, является юридическим лицом: ОГРН – 1023405369107 от 27.06.2017 г.; ИНН – 3409007610; ОКВЭД – 80.21.2

Учреждение возглавляет директор, Демкин Александр Геннадьевич назначенный на должность председателем комитета по образованию Администрации Калачевского муниципального района, приказ № 4 от 07.07.2015 года.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 2 имени героя Российской Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону» Волгоградской области осуществляет свою деятельность на основании лицензии на образовательную деятельность серия 34Л01 № 0001548, регистрационный № 718 от 23.12.2016 г. выданный Комитетом образования и науки Волгоградской области на срок – бессрочно, свидетельства об аккредитации серия 34А01 № 0001061, регистрационный № 7 от 23.01.2017 г.

Образовательная деятельность осуществляется в соответствии с действующим Уставом данного общеобразовательного учреждения, утвержденным постановлением Главы Администрации Калачевского муниципального района 30.11.2016 г. № 982.

Осуществляет свою деятельность в соответствии с предметом и целями деятельности путем выполнения работ, оказания услуг в сфере образования. Предметом деятельности является реализация общеобразовательных программ:

- начального общего образования;
- основного общего образования;
- среднего (полного) общего образования.

Основными задачами деятельности являются: обучение и воспитание. К основным видам деятельности относится осуществление образовательного процесса в соответствии с Управлениями общеобразовательных программ 3-х ступеней общего образования: уровень – начальное общее образование, 1-4 классы; уровень – основное общее образование, 5-9 классы; уровень – среднее общее образование-10-11 класс.

Учреждение имеет филиалы: 1. Камышовская начальная общеобразовательная школа муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2 имени героя Российской Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону» Волгоградской области, фактический адрес: 404526, Волгоградская область, Калачевский район, х. Камыши, ул. Школьная, 13.

2. Кумовская начальная общеобразовательная школа муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2 имени героя Российской Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону» Волгоградской области, фактический

адрес: 404530, Волгоградская область, Калачевский район, х. Кумовка, ул. Центральная,15.

В постоянном (бессрочном) пользование земельный участок для размещения МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону по адресу: г. Калач – на – Дону ул. Октябрьская,73 площадью – 8200 м² на основании свидетельства «О государственной регистрации права по постановлению администрации Калачевского муниципального района Волгоградской области № 53 от 22 января 2010 года; земельный участок огражден, озеленен, санитарное состояние удовлетворительное;

под зданием начальных классов МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону по адресу: Волгоградская область г. Калач – на – Дону ул. Советская,5 площадью – 5085 м² на основании свидетельства «О государственной регистрации права по постановлению администрации Калачевского муниципального района Волгоградской области № 56 от 22 января 2010 года; земельный участок не огражден, озеленен, санитарное состояние удовлетворительное;

под зданием Камышовская НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области по адресу: Волгоградская область Калачевский район х. Камыши ул. Школьная,13 площадью – 2104 м² на основании свидетельства «О государственной регистрации права по постановлению администрации Калачевского муниципального района Волгоградской области № 2509 от 05 декабря 2012 года; земельный участок огражден, озеленен, санитарное состояние удовлетворительное;

под зданием Кумовская НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области по адресу: Волгоградская область Калачевский район х. Кумовка ул. Центральная,15 площадью – 817м² на основании свидетельства «О государственной регистрации права по постановлению администрации Калачевского муниципального района Волгоградской области № 2505 от 09 октября 2012 года; земельный участок огражден, озеленен, санитарное состояние удовлетворительное;

Обособленным имуществом, по договору о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 01 января 2012 года, здание школы МКОУ СШ № 2 (не жилое) общей площадью – 4503,9 м², трехэтажное. Здание школы построено по типовой постройки, проектной мощностью на 819 чел.; ведено в эксплуатацию основное здание в 1951 году, пристройка в 2004 году и спортивный зал в 2006 году. Фактическое количество учащихся 596 учащихся.

Обособленным имуществом, по договору о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 02 июня 2012 года, здание начальной школы МКОУ СШ № 2 (не жилое) общей площадью – 791,7 м², одноэтажное. Здание школы построено по типовой постройки, проектной мощностью на 300 чел.; ведено в эксплуатацию 1885 года, пристройка в 1955года. Фактическое количество учащихся 287 учащихся.

Обособленным имуществом, по договору о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 02 июня 2012 года, здание школы Камышовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 (не жилое) общей площадью – 154,8 м², одноэтажное. Здание школы построено по типовой постройки, проектной мощностью на 32 чел.; ведено в эксплуатацию 1962 года. Фактическое количество учащихся – 30 учащихся.

Обособленным имуществом, по договору о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 03 мая 2012 года, здание школы Кумовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 (не жилое) общей площадью – 93,4 м², одноэтажное. Здание школы построено по типовой постройки, проектной мощностью на 28 чел.; ведено в эксплуатацию 1950 года. Фактическое количество учащихся – 13 учащихся.

Для обучающихся общеобразовательного учреждения, расположенных в сельской местности, организовано транспортное обслуживание до общеобразовательного учреждения и обратно. Подвоз обучающихся осуществляется специально выделенным транспортом, предназначенным для перевозки детей. В школе имеются 3 автобуса, предназначенных для организованной перевозки детей к учебному заведению, а также к местам проведения экскурсий, различных учебных и развлекательных мероприятий.

Вид транспорта	Марка транспорта	Государственный номер
автобус	ПАЗ 32053-70	А 721ТЕ 34

автобус	ИАЗ 32053-70	В 750УК 15
автобус	КАВЗ 397653	АМ 307 34

Данный транспорт осуществляет подвоз обучающихся из четырех населенных пунктов. Всего подвозится – 61 ученик, из них:

1. х. Камыши – 27 чел.,
2. х. Рюмино – 1 чел.,
3. х. Кумовка – 19 чел.,
4. п. Дом отдыха – 14 чел.

Протяженность маршрутов:

1. г. Калач-на-Дону – х. Камыши – г. Калач-на-Дону – 18 км,
2. г. Калач-на-Дону – х. Рюмино – г. Калач-на-Дону – 50 км,
3. г. Калач-на-Дону – х. Кумовка – г. Калач-на-Дону – 44 км,
4. г. Калач-на-Дону – п. Дом отдыха – г. Калач-на-Дону – 36 км.

На территории общеобразовательного учреждения выделены зоны:

- зона отдыха; физкультурная – спортивная зона представлена баскетбольной площадкой, беговой дорожкой и площадкой для игры в ручной мяч в МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области, имеет твердое покрытие;

В Камышовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области и в Кумовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области **спортивные зоны отсутствуют;**

- хозяйственная зона в МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области расположена со стороны входа в производственное помещение столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора ТБО на территории хозяйственной зоны оборудована площадка, на которую установлены мусоросборники в количестве 2-х шт. Площадка оборудована водонепроницаемым покрытием, контейнеры имеют плотно закрывающиеся крышки. Въезды и входы на территорию, дорожки к площадке ТБО имеют твердое покрытие. Мусоросборники при заполнении 2/3 их объема вывозят в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов с МУП «Калачводоканал» № 13-ТБО /2018 от 2018 года.

Территории содержатся в чистоте; уборка территории проводят ежедневно. Весной ежегодно проводят декоративную обрезку кустарников, сухих веток. Территории имеет наружное искусственное освещение.

Имеется вывеска установленного образца – содержит наименование учреждения, место нахождения (адрес) и режим работы.

Архитектурно – планировочное решение здания **МКОУ СШ № 2 г. Калача – на - Дону** обеспечивает: вход в здание с оборудованным тамбуром; на 1 – м этаже размещено:

- гардеробная с оборудованными местами для каждого с 5-11 классы, отсутствуют ячейки для хранения обуви;

-столовая; спортивный зал; туалет для мальчиков, туалет для девочек; кабинет директора; кабинет заместителя УВР; учительская; библиотека; помещение медицинского назначения; библиотека; актовый зал; музей; канцелярия; учебные помещения – кабинет математики № 104; 106, кабинет русского языка № 105, кабинет ОБЖ № 107;

на 2 – м этаже размещено: кабинет иностранного языка № 201, 211; кабинет ИЗО № 202; кабинет математики № 203; кабинет русского языка и литературы № 204; кабинет географии № 205; кабинет биологии № 206,207; кабинет начальных классов № 208; кабинет физики № 209; кабинет биологии № 210; кабинет музыки № 212; кабинет информатики № 213; кабинет истории и обществознания № 214;

на 3 – м этаже размещено: кабинет химии № 301; кабинет иностранного языка № 302, 303; кабинет истории № 304; кабинет русского языка и литературы № 305.

его учебных классов – 30 из них: начальной школы – 13 классов (1- 4 -а, б, в); основной школы – 16 классов (5-9 – а, б, в); старшей школы – 3 класса (10 – а, б; 11); класс комплектов – 33.

Камышовская начальная общеобразовательная школа – филиал муниципального казенного образовательного учреждения «Средняя школа № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области»; (Камышовская НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области); фактический адрес: 404526, Волгоградская область, Калачевский район, х. Камыши, ул. Школьная, 13.

Школа построена и введена в эксплуатацию в 1962 г. Здание школы одноэтажное, кирпичное.

Школа имеет одну ступень обучения: I ступень - начального образования (начальная школа) 1-4 классы.

Проектная вместимость учащихся – 32 человек, фактически обучается – 30 учащихся, из них в 1 классе – 7 учащихся, во 2 классе – 6 учащихся, в 3 классе – 8 учащихся, в 4 классе – 9 учащихся. Занятия проводятся в одну смену. Количество учебных кабинетов – 2, класс комплектов – 2 (в 1 класс комплекте обучаются 2 и 4 классы; во 2 класс комплекте обучаются – 1 и 3 классы)

Занятия с 8-00 час. до 14 -50 часов.

Земельный участок огражден, озеленен, санитарное состояние удовлетворительное. **На земельном участке зоны не выделены.** Въезд на участок, дорожка к дворовому уборному для учащихся с твердым покрытием. Надворный туалет на 1 очко, один для мальчиков и для девочек. Отсутствует туалет для персонала.

Физкультурно-спортивная зона выделена, не оборудована, хозяйственная зона отсутствует; для сбора ТБО на территории не предусмотрена площадка, для установки контейнера. Мусоросборник отсутствует. Мусор собирается в мусорный пакет, временно хранится в сарае, 1 раз в неделю вывозят. На вывоз твердых бытовых отходов не представлен договор с Администрацией сельского поселения.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

Здание общеобразовательного учреждения **не оборудовано** системами централизованного хозяйственно – питьевого водоснабжения и канализации. На территории школы имеется водоразборная колонка, вода для технических целей, для соблюдения личной гигиены и полива. Питьевой режим – бутылированная вода, выделены одноразовые стаканы; документы, подтверждающие безопасность питьевой воды представлены.

Здание школы имеет следующий набор помещений: учебные классы, участок для организации питания, рекреация, административно-хозяйственное помещение, гардеробная с оборудованными местами для каждого класса с ячейки для хранения обуви; Учебные классы начальных классов, по архитектурно – планировочному решению здания не обеспечены, холодны, горячим централизованным водоснабжением и водоотведением. Для соблюдения личной гигиены в рекреациях школы и на участке для приема пищи школы обеспечены рукомойником.

Отопление - печное (уголь, дрова). Для контроля температурного режима учебные кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Вентиляция - через двери, фрамуги.

Условия для соблюдения правил личной гигиены – на участке для приема пищи установлен рукомойник, имеется мыло, полотенце разовое.

Медицинское обслуживание учащихся не обеспечивается медицинскими работниками, договор на медицинское обслуживание не заключен, медицинский работник отсутствует.

Спортивный зал отсутствует. Занятия по физическим культурам проводятся в рекреации здания школы в зимний период, осенний, весенний период на улице. Спортивный инвентарь не подлежит ежедневной обработке моющими средствами, хранение спортивного инвентаря не упорядоченно.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Кумовская начальная общеобразовательная школа – филиал муниципального казенного образовательного учреждения «Средняя школа № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области»; (Кумовская НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону

Волгоградской области); фактический адрес: 404330, Волгоградская область, район, х. Кумовка, ул. Центральная, 15.

Школа построена и введена в эксплуатацию в 1950г. Здание школы одноклассное, кирпичное.

Школа имеет одну ступень обучения: I ступень - начального образования (начальная школа) 1-4 классы.

Проектная вместимость учащихся – 28 учащихся, фактически обучается – 13 учащихся, из них в 1 классе – 5 учащихся, во 2 классе – 2 учащихся, в 3 классе – 4 учащихся, в 4 классе – 2 учащихся. Занятия проводятся в две смены. Количество учебных кабинетов – 2, класс комплектов – 2 (в 1 класс комплекте обучаются 1 и 2 классы в первую смену; во 2 класс комплекте обучаются – 3 и 4 классы во вторую смену).

Земельный участок огражден, озеленен, санитарное состояние удовлетворительное. На земельном участке зоны не выделены. Въезд на участок, дорожка к дворовому уборному для учащихся с твердым покрытием. Надворный туалет на 1 очко, один для мальчиков и для девочек. Отсутствует туалет для персонала.

Физкультурно-спортивная зона выделена, не оборудована, хозяйственная зона отсутствует; для сбора ТБО на территории не предусмотрена площадка, для установки контейнера. Мусоросборник отсутствует. Мусор собирается в мусорный пакет, временно хранится в сарае, 1 раз в неделю вывозят. На вывоз твердых бытовых отходов не представлен договор с Администрацией сельского поселения.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

Здание общеобразовательного учреждения **не оборудовано** системами централизованного хозяйственно – питьевого водоснабжения и канализации. На территории школы имеется водоразборная колонка, вода для технических целей, для соблюдения личной гигиены и полива. Питьевой режим – бутылированная вода, выделены одноразовые стаканы; документы, подтверждающие безопасность питьевой воды представлены.

Здание школы имеет следующий набор помещений: учебные классы, участок для организации питания, рекреация, административно-хозяйственное помещение, гардеробная с оборудованными местами для каждого класса с ячейки для хранения обуви; Учебные классы начальных классов, по архитектурно – планировочному решению здания не обеспечены, холодны, горячим централизованным водоснабжением и водоотведением. Для соблюдения личной гигиены в рекреациях школы и на участке для приема пищи школы обеспечены рукомойником.

Отопление - печное (уголь, дрова). Для контроля температурного режима учебные кабинеты оснащены бытовыми термометрами. Вентиляция - через двери, фрамуги.

Условия для соблюдения правил личной гигиены – на участке для приема пищи установлен рукомойник, имеется мыло, полотенце разовое.

Медицинское обслуживание учащихся не обеспечивается медицинскими работниками, договор на медицинское обслуживание не заключен, медицинский работник отсутствует.

Спортивный зал отсутствует. Занятия по физическим культурам проводятся в рекреации здания школы в зимний период, осенний, весенний период на улице. **Спортивный инвентарь не подлежит ежедневной обработке моющими средствами, хранение спортивного инвентаря не упорядочено.**

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для обучающихся I – III ступеней образования организован образовательный процесс по классно – кабинетной системе.

Организация образовательного процесса строится на основе учебного плана, разработанного самостоятельно с учетом базисного учебного плана образовательных учреждений РФ; примерных учебных планов общеобразовательных учреждений Волгоградской области и регламентируется расписанием занятий. Образовательные программы осваиваются в очной форме; очно-заочной форме.

Для поступления в первый класс возраст ребенка составляет 6 лет и 6 месяцев и не более 8 лет.

Учреждение работает по графику пятидневной рабочей недели с двумя выходными днями во 2-4 классах в две смены, в 5-11 классах в одну смену, для 1-го класса установлена

пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями. Начало занятий I смены - с 8⁰⁰ до 13⁰⁰ II смены - с 13³⁰ до 18³⁰. Обучение 1-х, 5-х, выпускных (9-х и 11-х) классов организовано в первую смену. Перерыв между сменами 30 минут для проведения влажной уборки и проветривания помещений.

Образовательный процесс осуществляется по графику: 1 – 11 классы – пятидневной рабочей недели. Продолжительность урока составляет 45 минут; расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для приема пищи обучающихся: продолжительность перемен 15 минут. Образовательный процесс проводится во время учебного года. Учебный год начинается с 1 сентября, продолжительность учебного года составляет в 1 классе – 33 недели, в последующих не менее – 34 недели, без учета итоговой аттестации; для очно-заочной формы – 36 недель. Продолжительность каникул в течение учебного года составляет не менее 30 календарных дней летом не менее 8 календарных недель; для очно-заочной формы обучения – 14 дней для обучающихся в 1 –х классах в течение года устанавливаются дополнительные недельные каникулы. Учебный год делится на четверти, полугодия.

Количество учащихся – 878 из них начальной школы – 332 учащихся; основной школы – 457 учащихся; старшая школа – 47 ученика; учащиеся по очно-заочные формы (с 8 по 12 классы) – 42 ученика.

Наполняемость классов превышает 25 человек в основной школе (6в классе – 26 учащихся; 6 г классе - 27 учащихся);

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательного учреждения, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, в совокупности не превышает величину недельной образовательной нагрузки.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется в течение учебной недели.

Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

При составлении расписания уроков **не чередуется различные по сложности предметы в течение дня и недели**: для обучающихся I ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) не чередуется с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II и III ступени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.

Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы не проводятся на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках.

В начальных классах не проводятся сдвоенные уроки.

Для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели, обучающиеся имеют облегченный учебный день в четверг или пятницу.

Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся проводятся не менее 3 уроков физической культуры в неделю, предусмотренных в объеме максимально допустимой недельной нагрузки.

Занятия физической культуры не предусматриваются в числе последних уроков.

Учебные помещения включают рабочую зону – столы для учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения наглядных пособий и оборудования, используемых в образовательном процессе.

Расстановка ученических столов двух рядовая и трех рядная, маркировка цветовая с нанесением на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде полос.

Классные доски изготовлены из материалов имеющую высокую адгезию с материалами используемые для письма, хорошо очищаются влажной губкой, имеют темно – зеленый цвет. Классные доски имеют лотки для задерживания меловой пыли, хранения мела, тряпки. Классные доски обеспечены местным освещением – софитами.

Отделка учебных классов: панели учебных классов покрашены краской светлых тонов, потолки побелены, без щелей, трещин, деформации, признаков поражений грибков.

Отделка допускает проводить уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

Полы в учебных помещениях, рекреациях дощатое с линолеумным покрытием в туалетах, рекреациях выстланы керамической плиткой.

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано системой централизованного отопления.

Отопление, газовое, осуществляется по договору «Поставки тепловой энергии» № 14-Р-18 от 2018 года с МУП «Калачтеплосети». Для контроля температурного режима учебные кабинеты оснащены бытовыми термометрами. Параметры микроклимата (температура, влажность) соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», что подтверждено протоколом инструментальных замеров № 1515 от 31.01.2018г выполненным аккредитованным центром ФФБУЗ «ЦГ и Э в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области».

Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреации во время уроков.

Все учебные помещения имеют естественное и искусственное освещение. Свет проемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами – жалюзи, шторы. Искусственное освещение обеспечено потолочными светильниками, предусмотренные лампами накаливания и люминесцентными. Чистка осветительной арматуры светильников осуществляется по мере загрязнения; своевременно заменяется перегоревшие лампы. Разработан паспорт отходов, перегоревшие люминесцентные лампы собираются и временно хранятся в специально отведенном, не доступном месте (в подвале), заключен договор на утилизацию № 458 от 31.10.2017г. с ООО НЧП ЭК «Эко Каскад».

Уровень искусственной освещенности соответствует требованиям СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», согласно протокола инструментальных № 1515 от 31.01.2018г выполненным аккредитованным центром ФФБУЗ «ЦГ и Э в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области».

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано системами централизованного хозяйственно – питьевого водоснабжения и канализации. Согласно договора № 13 – В/2018 от 2018 года «На оказание услуг холодного водоснабжения» и № 13-ЖБО/2018 от 2018 года «На оказание услуг по сбору, транспортированию и обезвреживанию ЖБО» с МУП «Калачводоканал».

Учебные классы начальных классов, учебные кабинеты (физики) по архитектурно – планировочному решению здания **не обеспечены, холодны, горячим централизованным водоснабжением и водоотведением**. Умывальные при туалетах, помещении медицинского назначения, лаборантские и раковины для соблюдения личной гигиены в рекреациях школы и при столовой школы обеспечены холодным централизованным водоснабжением, **горячее водоснабжение отсутствует** и канализацией.

Питьевой режим в МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону организован стационарным питьевым фонтанчиком, конструкция которого предусматривает наличие ограничительного кольца; питьевой фонтанчик оборудован на каждом этаже и в столовой. Питьевая вода отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», что подтверждено протоколом лабораторного исследования № 1515 от 31.01.2018г выполненным аккредитованным центром ФФБУЗ «ЦГ и Э в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области».

Медицинское обслуживание учащихся МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону обеспечивается медицинскими работниками на основании договора на медицинское обслуживание учащихся образовательных учреждений № 11/Б от 23 января 2018 года с ГБУЗ

Калачевская ЦРБ". Медицинское обслуживание учащихся в филиалах МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону обеспечивается.

Для работы медицинского персонала, обслуживающего обучающихся на 1-м этаже оборудовано помещение медицинского назначения; внутренняя отделка помещения (стен, пола, потолка) из материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Установлена раковина с подводкой холодной централизованной водой; около раковины установлено педальное ведро, рядом с раковиной размещены мыло, полотенце. Кабинет оборудован письменным столом со стулом для медицинского работника, 2-ми шкафами для хранения медицинской документации и специальной одежды; 4-ре стола для манипуляций (в кабинете прививки не проводятся), кушеткой, весами, ростомером, шкафом для хранения медикаментов при оказании 1 –ой медицинской помощи, холодильным оборудованием.

Медицинский работник занимается деятельностью: организация профилактических санитарно-противоэпидемических, лечебно- оздоровительных мероприятий, направленных на сохранение здоровье школьников. Готовит медицинские карты, оформляет их паспортную часть, записывает анализы, жалобы, сведения о перенесенных заболеваниях, прививках. Проводит антропометрические и физиометрические измерения, выписывает направления в лечебное учреждение для консультации врачей, ежедневно перед началом работы проводит осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, Обучающиеся допускаются к занятиям после перенесенного заболевания только при наличии справки врача – педиатра. С целью выявления педикулеза 4 раза в год, после каждой каникул и ежемесячно выборочно из 4-х 5-ти классов медицинский работник проводит осмотр детей. Осмотры волосистой части головы и одежды проводят с лупой и частым гребнем, после каждого осмотра гребень обдают кипятком или протирают 70 % раствором спирта. При обнаружении чесотки и педикулеза, обучающихся на время проведения лечения отстраняют от посещений учреждения. Допуск к занятиям после завершения комплекса лечебно-профилактических мероприятий, подтвержденных справкой от врача. В классных журналах оформляется лист здоровья, в котором вносятся сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья.

Кабинеты химии, физики оборудованы лаборантскими, в лаборантских установлены раковины с подводкой холодной централизованной воды и канализации; вытяжными шкафами, специально демонстрационными столами (вода к столам не подведена); имеются шкафы для хранения наглядных пособий, установлен сейф для хранения химикатов. Созданы условия для мытья лабораторной посуды.

Спортивный зал размещен на 1-ом этаже площадью – 274,2 м² высотой – 7,5 м. Спортивный зал оборудован снарядной. Раздевальные для мальчиков и девочек оборудованы вешалками для одежды; душевые, туалеты не используются. Отделка помещения: панели окрашены, потолок побелен, полы в спортзале деревянные, окрашены; в раздевальных имеют линолеумное покрытие. Освещение естественное и искусственное представленное лампами накаливания, оборудованы защитной арматурой. На окнах и отопительных приборах защитное ограждение. Уроки физкультуры проводятся в хорошо аэрируемом спортивном зале, во время занятий в зале открываются окна. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами, спортивный инвентарь, размещенный в зале протирается влажной ветошью, металлические части сухой ветошью в конце каждой учебной смены; спортивные маты ежедневно обрабатываются мыльно-содовым раствором. Хранение спортивного инвентаря упорядоченно. Спортивный зал оснащен аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Мастерские для трудового обучения не используются. Трудовое обучение проводится по программе-технология.

Актный зал располагается на 1 – о этаже на 80 посадочных мест.

Библиотека используется в качестве справочно – информационный центр; имеются читальные места на 10 чел.; информационный пункт оборудован компьютером в соответствии с гигиеническими требованиями к персональным машинам и организации работы.

Кабинет информатики располагается на 2-ом этаже. Помещение для занятий оборудовано одноместными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ. В кабинете установлено 10 для учащихся ПЭВМ и один для преподавателя на специальных столах. Конструкция

рабочего стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочем месте используемого оборудования с учетом его количества и конструктивных особенностей выполняемой работы. Конструкция рабочего стула (кресла) обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ позволяет изменять высоту стула с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Рабочий стул (кресло) подъемно-поворотный, регулируемый по высоте и углам наклона сиденья и спинки, легко осуществляемой и имеет надежную фиксацию. Поверхность сиденья, спинки и других элементов стула (кресла) полумягкая, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений. Рабочее место пользователя ПЭВМ оборудовано подставкой для ног; поверхность подставки рифленая. Помещение для эксплуатации ПЭВМ имеет естественное и искусственное освещение. Оконные проемы оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи. Внутренней отделки интерьера помещений, где расположены ПЭВМ, использованы соответствующие материалы. Помещение, где размещаются рабочие места с ПЭВМ, оборудованы защитным заземлением в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации. Помещение, оборудованное ПЭВМ, проводится ежедневная влажная уборка и систематическое проветривание после каждого часа работы на ПЭВМ. Для оптимального создания микроклимата установлена сплит система. Рабочие столы размещены таким образом, что видео дисплейные терминалы ориентированы боковой стороной к световым проемам, естественный свет падает преимущественно слева. Искусственное освещение в помещении для эксплуатации ПЭВМ осуществляется системой общего равномерного освещения. При размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между рабочими столами с видеомониторами (в направлении тыла поверхности одного видеомонитора и экрана другого видеомонитора), не менее 2,0 м, а расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов - не менее 1,2 м. Уровни электромагнитных полей (напряженность электрического поля, плотность магнитного потока) на рабочих местах пользователей ПЭВМ не превышают допустимые значения, что соответствует требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы», что подтверждено протоколом инструментальных замеров № 1515 от 31.01.2018г выполненным аккредитованным центром ФФБУЗ «ЦГ и Э в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области».

На каждом этаже размещены туалеты с кабинками для мальчиков и девочек, оборудованные санитарными приборами: установлено 5 унитаза, 2 умывальника, писсуаров нет.

Для персонала выделяется отдельный санузел.

В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование исправное, без сколов, трещин и других дефектов.

Унитазы не оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалеты, вестибюли, рекреации, столовая убираются после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводятся после окончания уроков каждой смены. Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению («Санита», «Санфор», «Белизна – 3», «Санитарный», «Пальмира», «Хлорамин»); дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед применением. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в упаковке производителя в соответствии с инструкциями и в местах не доступных для обучающихся. 1 раз в месяц во всех помещениях учреждения проводится генеральная уборка техническим персоналом без привлечения обучающихся с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за определенным помещением, используется по назначению и хранится в специально отведенном месте; уборочный инвентарь для туалетов имеет сигнальную маркировку (красного цвета) и храниться отдельно от всех остальных. По

по окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с моющими средствами, ополаскивается и просушивается.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация силами специализированной организации по договору № 100 от 11 января 2018 года с МУП "Калачевская районная дезинфекция". С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития 1 раз в 5-10 дней надворный туалет обрабатывают по договору № 100 от 11 января 2018 года с МУП "Калачевская районная дезинфекция".

Согласно представленного штатного расписания количество работающих – 80 чел., из них: педагогического состава – 54 чел.; прочего персонала – 26 чел. Все работники общеобразовательного учреждения прошли предварительный и периодический медицинский осмотр; привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник учреждения имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Педагогические работники общеобразовательного учреждения **не прошли профессиональную подготовку и аттестацию**. На проведение медицинского осмотра сотрудников общеобразовательного учреждения заключен договор Д № МО – 17/261 от 19.06.2017г с ООО «Проф-Мед».

Организация питания: Организация общественного питания образовательного учреждения юридическим лицом осуществляется приготовлением блюд и обеспечением горячим питанием обучающихся. Столовая работает на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с меню.

Объемы – планировочные размещения по набору помещений позволяют осуществлять приготовление безопасной, исключаясь встречные потоки сырья, сырой и готовой продукции; использованной и чистой посуды.

При строительстве в образовательном учреждении предусмотрены:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары **порожки в разбитом состоянии; отсутствует навес над входами загрузочной платформой;**
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены.

Представлены: 1. склад с оборудованием - стеллажи, подтоварники, среднетемпературное холодильное оборудование; 2. овощной цех (первичной обработки овощей) - производственные столы (два шт.), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (две шт.), раковина для мытья рук; 3. Овощной цех (вторичной обработки овощей) Производственные столы (две шт.), моечная ванна (две шт.), овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук; 4. холодный цех - производственные столы (два шт.), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук; 5. мясо - рыбный цех - производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – три шт., контрольные весы, среднетемпературный и низкотемпературный холодильный шкаф (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (две шт.), раковина для мытья рук; 6. участок для обработки яиц - производственный стол, три емкости, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук; 7. мучной цех - производственные столы (2 шт.), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук, в данном производственном помещении обеспечены условия для просеивания муки; 8. доготовочный цех - производственные столы (три шт.), контрольные весы, среднетемпературный и

низкотемпературный холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем соблюдение "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов); 8. овощерезка, моечные ванны (три шт.), раковина для мытья рук; 9. участок для нарезки хлеба - производственный стол, шкаф для хранения хлеба, разделочный инвентарь (нарезочная доска); 10. горячий цех - производственные столы (по два шт.: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук; 11. Раздаточная зона - мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией); 12. моечная для мытья столовой посуды - производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук; Моечная кухонной посуды - две моечные ванны, стеллаж;

Питание учащихся МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону осуществляется в помещении находящиеся в основном здании общеобразовательного учреждения.

Питание учащихся филиалов МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону организовано в помещениях филиала путем буфетной продукции - булочки, яблоки, кондитерские изделия, сок. **Договора на поставку продуктов не заключен**, продукты хлебобулочные получают от ОАО «Калачевский хлебозавод». Питание осуществляется в помещении находящиеся в основном здании общеобразовательного учреждения. Обеденный участок оборудован столовой мебелью (столами – 2шт, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Продукты раздает учитель, **спецодеждой не обеспечена**.

Для обеспечения посадки всех обучающихся МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону в обеденном зале организовано в течение в 3 приема отдельно по классам. Всего посадочных мест – 198; обеспечением горячим питанием обучающихся с 1 по 4 классы – 332 чел; с 5 по 11 классы – 165 чел; за одну перемену кормят – 114 чел. из расчета на 1 чел. 15 рублей (субвенция) охвачено 497 учащихся; 4 учащихся, имеющих инвалидность питаются на 15 рублей (местный бюджет), а 2 учащихся, имеющих инвалидность питаются на 30 рублей (местный бюджет). Для обучающихся образовательного учреждений **не организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед)**.

Оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. Для обеспечения горячим водоснабжением в помещении столовой установлены электрические титаны объемом по 100 литров в количестве 5 штук. Производственный цех (горячий цех, моечная) оборудовано раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Качество воды в системе водоснабжения организации отвечает гигиеническим требованиям (по микробиологическим показателям), СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности горячего водоснабжения» по исследованному микробиологическим показателям, что подтверждено протоколом испытаний № 1371 от 30.01.2018г, выполненным аккредитованным центром ФБУЗ «ЦГ и Э в Волгоградской области».

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Освещение естественное и искусственное (лампы накаливания заключены в плафоны, на плитам, технологическим оборудованием, разделочными столами не располагаются).

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве – / шт. Рядом с умывальниками не предусмотрены установка электрополотенца или одноразовых полотенец.

Технологическое оборудование, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции; моечные ванны не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Организация обеспечено достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовое общеобразовательного учреждения обеспечено достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Имеется 1000 комплектов столовой посуды. При организации питания используют посуду из фаянса и пластмасса (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, представлен сертификат соответствия на посуду из пластмассы № РОСС TR.AB69.BO2898. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных в установленном порядке.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Все установленное в производственных помещениях технологическое (весы для взвешивания готовой и сырой продукции; разделочный инвентарь) и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусмотрено и используется разделное технологическое оборудование.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым участком и имеет специальную маркировку. Для разделочного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются разделные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи" и т.п.; производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно; кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

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

Не допускается использование кухонной посуды деформированной, с отбитыми краями (кастрюля для «ГП» имеет отбитые края крышки), поврежденной эмалью; не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами,

сколами; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с механическими повреждениями.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для контроля температуры воздуха, холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами.

Санитарное состояние и содержание производственного помещения соответствует требованиям. Производственное помещение организации общественного питания содержится в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

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

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в ванной с соблюдением порядка: механическое удаление остатков пищи; мытье щетками в горячей воде с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание в опрокинутом виде на стеллажах.

Мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах с соблюдением порядка: механическое удаление остатков пищи; мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытье во второй секции ванны в горячей воде с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанию в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и

дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Для хранения хлеба используется стеллаж; крошки сметаются специальными щетками и 1 раза в неделю тщательно протирается с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Для уборки помещения (горячего цеха, неохлаждаемых складских помещений) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное место. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разработан рацион питания. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей. На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерного меню на период 10 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню, разработанное юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, согласовано руководителям образовательного учреждения (директором), территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области) **не согласовано**. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно

приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2 - 3 дня.

Ежедневно в рацион питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный (с каждым приемом пищи), отсутствует ржаной хлеб. Рыба, яйца, творог, кисломолочные продукты 1 раз в 2 - 3 дня не включены в рацион питания, согласно представленных договоров на поставку продуктов в спецификацию поставки эти продукты включены.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником не ведется **"Ведомость контроля за питанием"** в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). Один раз в 10 дней **не осуществляется подсчет** и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней).

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений 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.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил). 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. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, поставщиков, по договорам.

Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание обучающихся через буфет, реализация мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). **Ассортимент дополнительного питания** утвержден руководителем образовательного учреждения (директором) перед началом учебного года, но **не согласован** с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО

Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области).

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для начальных классов и с использованием линий раздачи старших классов.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работника пищеблока и двух представителей администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет шеф-повар

Не привлекаются обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах **не проводится** дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами **не используется витаминизация третьих блюд** специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил), в связи с отсутствием в штатном расписании медицинского работника.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений выполняются следующих мероприятий: в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук в производственном участке установлена умывальные раковины с подводкой к ней горячей и холодной воды со смесителями, оборудовано устройством для размещения мыла полотенцем. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

Организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала, по трудовому договору от 09.01.2018 года.

В гардеробной личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проведены в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Количество работающих на пищеблоке – 5 чел.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Представителем юридического лица (директором), деятельность которого связана с организацией и обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических

мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, не ос
организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения не проводится лабораторные и инструментальные исследования.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) – директором МКОУ Средняя школа № 2 г. Калач-на-Дону Волгоградской области, Демкиным А.Г. допущены нарушения: СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - в Камышовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону и в Кумовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области не оборудована площадка под мусоросборники (контейнеры) в соответствии с требованиями (размеры площадки не превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны), мусоросборники отсутствуют; хозяйственная зона отсутствует; Физкультурно-спортивная зона не оборудована. Здания филиалов общеобразовательного учреждения МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону не оборудованы системами централизованного хозяйственно – питьевого водоснабжения и канализации. Медицинское обслуживание учащихся не обеспечивается медицинскими работниками, договор на медицинское обслуживание не заключен, медицинский работник отсутствует. Спортивный зал отсутствует, спортивный инвентарь не подлежит ежедневной обработке моющими средствами, хранение спортивного инвентаря не упорядочено. В МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону учебные классы начальных классов, учебные кабинеты (физики) по архитектурно – планировочному решению здания не обеспечены, холодным, горячим централизованным водоснабжением и водоотведением; гардеробная не оборудована ячейки для хранения обуви; при составлении расписания уроков не чередуется различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся I ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) не чередуется с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II и III ступени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами; для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы не проводятся на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках; занятия физической культуры не предусматриваются в числе последних уроков; Унитазы не оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Педагогические работники общеобразовательного учреждения не прошли профессиональную подготовку и аттестацию; СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Для обучающихся образовательного учреждений не организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Рядом с умывальниками не предусмотрены установка электрополотенца или одноразовых полотенцев. Технологическое оборудование, являющиеся источниками повышенных выделений моечные ванны не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции. Перед входом загрузочной платформы используемым для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары в разбитом состоянии порожки; отсутствует навес над входом загрузочной платформой; медицинским работником не ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). Один раз в 10 дней не осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами

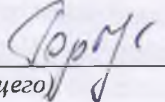
питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней). Не согласовано территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области). Ассортимент дополнительного питания перед началом учебного года, не согласован с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области); Для обеспечения физиологической потребности в витаминах не проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами не используется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения, не организовано, не представлены лабораторные исследования за прошедший период I-IV квартал 2017г.

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено

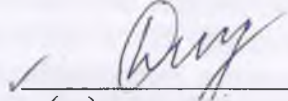
выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не проверялось.

нарушений не выявлено: гл.2 ст.11; гл.3 ст. 15 п. 1, п.2, п.5, п.6; ст. 17 п.1, п.2; ст.19 п.1; ст. 28 п.1, п.2 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст. 1-48; ст.1-25 Федерального закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; гл. 2 ч.2.3. п.2.3.3, гл.3 ч. 3.1. п.3.1.5 СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; гл.1-14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»; гл. 1-13 СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; р.3 п.3.1, п.3.2, п.3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; п. IV, пп.4.5, п. VI п.6.1, п. X пп.10.6, п. XI п. 11.1; п. XII п.12.1; п. XIII пп.13.1, 13.2 СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"; п. XV пп.14.1, 14.2 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"; СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"; ст.3 ч.1-2, ст.4 ч.1, ст.5 ч.1-3, ч.11 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; гл.2 ст.2 ч.1-3, ст.5 ч.1,2; гл.3 ч.1-2, гл.4 п.1-3; ст.6 ч.1, ст.8 абз.1, ст.14 п.1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; гл. VII п.30, XII п.67, XIV; XV п.111 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки): внесена 09.02.2018г.



(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 к акту документы: 1. протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов; 2. протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды, производственной среды для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок; 3. протоколы лабораторных исследований по предписанию № 15-13 от 17.01.2018г; 4. предписание № 15-16-18 «Об устранении выявленных нарушений» от 09.09.2018г; 5. протокол № «Об административном правонарушении» в отношении должностного лица, директора, Демкина А.Г. от 09.02.2018

Подписи лиц, проводивших проверку: _____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону Демкин Александр Геннадьевич

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица
или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“ 09 ” февраля 20 18 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

**ПРЕДПИСАНИЕ № 15-16-18
ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ**

«09» февраля 2018г.

г. Калач-на-Дону
(место выдачи)

При проведении плановой выездной проверки с «15» января 2018г по «09» февраля 2018г.
в отношении муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя
школа № 2 имени героя Российской Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону»
Волгоградской области

(полное наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)
по адресу: 404507 Волгоградская область, г. Калач-на-Дону, ул. Октябрьская д. 73
(место проведения проверки)

были выявлены нарушения требований законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и (или) санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившиеся в нарушении требований - в Камышовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону и в Кумовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области не оборудована площадка под мусоросборники (контейнеры) в соответствии с требованиями (размеры площадки не превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны), мусоросборники отсутствуют; хозяйственная зона отсутствует; Физкультурно-спортивная зона не оборудована. Здания филиалов общеобразовательного учреждения МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону не оборудованы системами централизованного хозяйственно – питьевого водоснабжения и канализации. Медицинское обслуживание учащихся не обеспечивается медицинскими работниками, договор на медицинское обслуживание не заключен, медицинский работник отсутствует. Спортивный зал отсутствует, спортивный инвентарь не подлежит ежедневной обработке моющими средствами, хранение спортивного инвентаря не упорядочено. В МКОУ СШ № 2 г. Калач-на-Дону учебные классы начальных классов, учебные кабинеты (физики) по архитектурно – планировочному решению здания не обеспечены, холодным, горячим централизованным водоснабжением и водоотведением; гардеробная не оборудована ячейки для хранения обуви; при составлении расписания уроков не чередуется различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся I ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) не чередуется с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II и III ступени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами; для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы не проводятся на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках; занятия физической культуры не предусматриваются в числе последних уроков; Унитазы не оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Педагогические работники общеобразовательного учреждения не прошли профессиональную подготовку и аттестацию. Для обучающихся образовательного учреждений не организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Рядом с умывальниками не предусмотрены

установка электрополотенца или одноразовых полотенцев. Технологическое оборудование, являющиеся источниками повышенных выделений моечные ванны в оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции. Перед входом загрузочной платформы используемым для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары в разбитом состоянии порожки; отсутствует навес над входом загрузочной платформой; медицинским работником не ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). Один раз в 10 дней не осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней). Не согласовано территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области). Ассортимент дополнительного питания перед началом учебного года, не согласован с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области); Для обеспечения физиологической потребности в витаминах не проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами не используется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, не организовано, не представлены лабораторные исследования за прошедший период I-IV квартал 2017г.

(указываются выявленные нарушения)

чем нарушены требования: 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»;

(указываются нарушения нормативно-правовые акты)

С целью устранения выявленных нарушений, в соответствии с Федеральным законом № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»:

ТРЕБУЮ:

устранить выявленные нарушения и выполнить следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения
1	В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	
1.1	В соответствии с требованиями п. 3.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - оборудовать площадку под мусоросборники (контейнеры) в филиалах МКОУ СШ № 2	25.08.2018г
1.2	В соответствии с требованиями п. 7.2.10 СанПиН 2.4.2.2821-	

	10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - обеспечить утилизацию (заключить договор) в соответствии с действующими нормативными документами перегоревших люминесцентных ламп	25.08.2018г
1.3	В соответствии с требованиями п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях - при составлении расписания уроков чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели	28.09.2018г
1.4	В соответствии с требованиями п. 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - педагогическим работникам, уборщицам общеобразовательного учреждения необходимо пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.	25.08.2018г
1.5	В соответствии с рекомендациями приложения № 3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - занятия физической культурой привести в соответствие	28.09.2018г
2	В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:	
2.1	В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования - перед входом загрузочной платформы, используемым для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары отремонтировать порошки; сделать навес над входом загрузочной платформы	25.08.2019г
2.2	В соответствии с требованиями п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: - примерное меню обеспечивающие питание в образовательном учреждении согласовать с территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	25.08.2018г
2.3	В соответствии с требованиями п.6.17 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: – обеспечить ежедневно в рацион питания включать хлеб ржаной с каждым приемом пищи; Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты	25.08.2018г
2.4	В соответствии с требованиями п. 6.31 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: - ассортимент дополнительного питания ежегодно перед началом учебного	25.08.2018г

	года согласовывать с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	
2.5	В соответствии с требованиями п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником вести "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляет подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).	25.08.2018г
2.8	В соответствии с требованиями п. 14.12 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: – обеспечить организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;	28.09.2018г

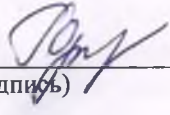
Информацию об исполнении настоящего Предписания до установленного срока выполнения Предписания, можно представить в ТО в Калачевском, Суворовкинском, Чернышковском, Клетском районах Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области по адресу: Волгоградская область, г. Калач – на –Дону ул. Пархоменко,35

Перечень документированной информации, подлежащей представлению в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области, подтверждающей исполнение требований предписания:

Настоящее Предписание выдано юридическому лицу/индивидуальному предпринимателю: муниципальному казенному общеобразовательному учреждению «Средняя школа № 2 имени героя Российской Федерации С.А. Басурманова» г. Калач-на-Дону» Волгоградской области
(полное наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

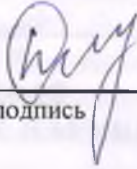
За невыполнение в срок настоящего предписания предусмотрена административная ответственность в соответствии с ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Волгоградской области в порядке, предусмотренном статьей 198 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации. Обжалование не приостанавливает исполнение настоящего предписания.

Ведущий специалист-эксперт		Горкина Н.Р.
(должность лица, уполномоченного осуществлять государственный надзор)	(подпись)	(фамилия, имя, отчество)

Предписание получено «09» февраля 2018г.

Законный представитель
МКОУ СП № 2 г. Калач-на-Дону,
имеющий право без доверенности
директор МКОУ СП № 2 г. Калач-на-Дону
 должность


 подпись

Демкин А.Г.
 Ф.И.О.

Отметка о направлении Предписания заказным письмом с уведомлением _____



6 101

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области**
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 056409
О НАЗНАЧЕНИИ АДМИНИСТРАТИВНОГО НАКАЗАНИЯ**

«14» марта 2018г.

г. Калач-на-Дону
место рассмотрения дела

Главный государственный санитарный врач в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском Клетском районах - начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах - Хоперскова Ольга Васильевна, рассмотрев материалы дела об административном правонарушении (протокол об административном правонарушении № 056409 от 09.02.2018 г. и другие материалы настоящего дела) по адресу: г. Калач – на – Дону, ул. Пархоменко, 35 в отношении должностного лица:

Фамилия, имя, отчество: Демкина Александра Геннадьевича

Дата и место рождения: «14» ноября 1970г., гор. Калач-на-Дону Волгоградской области

Гражданство: РФ

Проживающего по адресу: пер. Луговой д. 15 г. Калач-на-Дону Калачевского района Волгоградская область

Зарегистрированного по адресу: пер. Луговой д. 15 г. Калач-на-Дону Калачевского района Волгоградская область

Работающего: муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 2 имени Героя Российской Федерации С.А.Басурманова" г. Калач -на-Дону Волгоградской области по адресу: Волгоградская область Калачевский район, г. Калач –на – Дону ул. Октябрьская д. 73

В должности: директор МКОУ «СШ № 2 г. Калач-на-Дону»

Документ, удостоверяющий личность: паспорт 18 15 № 147870

Дата выдачи: «02» декабря 2015г.

Наименование выдавшего органа: отделением УФМС России по Волгоградской области в Калачевском районе.

Фамилия, имя, отчество и адрес места жительства потерпевшего: _____

При участии: _____

УСТАНОВИЛ:

Совершено административное правонарушение, выразившееся в том, что в 16 часов 00 минут «09» февраля 2018г. в ходе проведения плановой проверки на основании Распоряжения о проведении плановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области № 19 от 09.01.2018г юридического лица муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 2 имени Героя Российской Федерации С.А.Басурманова" г. Калач -на-Дону Волгоградской области по адресу: Волгоградская область Калачевский район, г. Калач –на – Дону ул. Октябрьская д. 73 выявлены факты нарушений требований СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», допущенные директором МКОУ «СШ № 2 г. Калач-

на-Дону», Демкиным Александром Геннадьевичем, а именно: по планировочному решению здания не обеспечены, холодным, горячим централизованным водоснабжением и водоотведением; не оборудована площадка под мусоросборники (контейнеры) в соответствии с требованиями (размеры площадки не превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны) в Камышовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области и в Кумовской НОШ – филиал МКОУ СШ № 2 г. Калача – на – Дону Волгоградской области- отсутствует хозяйственная зона; не оборудована физкультурно-спортивная зона (п.3.7); при составлении расписания уроков не чередуется различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся I ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) не чередуется с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II и III ступени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами; для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы не проводятся на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках (п. 10.8); занятия физической культуры не предусматриваются в числе последних уроков (приложение № 3); Унитазы не оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Педагогические работники общеобразовательного учреждения не прошли профессиональную подготовку и аттестацию (п.11.9); в соответствии с требованием п. 8.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 допущены нарушения требований СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - для обучающихся образовательного учреждений не организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед) (п. 6.8); медицинским работником не ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). Один раз в 10 дней не осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за 10 дней) (п.14.9). Не согласовано территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области) (п. 6.5). Ежедневно в рацион питания не включен ржаной хлеб. Не включены в рацион питания рыба, яйца, творог, кисломолочные продукты 1 раз в 2-3 дня (п. 6.17). Ассортимент дополнительного питания перед началом учебного года, не согласован с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (начальником ТО в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области) (п. 6.31); Для обеспечения физиологической потребности в витаминах не проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами не используется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами (п. 9.4). Организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметов производственного окружения, не организовано, не представлены лабораторные исследования за прошедший период I-IV квартал 2017г. (п. 14.12), таким образом, в действиях директора муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 2 имени Героя Российской Федерации С.А.Басурманова" г. Калач -на-Дону Волгоградской области Демкина Александра Геннадьевича усматривается состав административное правонарушение, предусмотренное ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ.

Доказательствами по делу об административном правонарушении являются любые фактические данные, на основании которых должностное лицо, в производстве которого находится дело, устанавливает наличие или отсутствие события административного правонарушения, виновность лица, привлекаемого к административной ответственности, а также иные обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела. Эти данные установлены протоколом осмотра принадлежащих юридическому лицу и индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 09.02.2018г, протоколом об административном правонарушении № 056409 от 09.02.2018г. В объяснении к протоколу Демкин А.Г. не отрицает наличие выявленных нарушений.

Таким образом, факт совершения директором муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 2 имени Героя Российской Федерации С.А.Басурманова" г. Калач -на-Дону Волгоградской области Демкиным Александром Геннадьевичем административного правонарушения, предусмотренного ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения», нашел свое отражение при рассмотрении настоящего дела об административном правонарушении и подтверждается собранными по делу доказательствами. Обстоятельств, исключающих производство по данному делу, не установлено.

Учитывая обстоятельства:

Причинения вреда жизни и здоровью людей: не имеется

Угроза причинения вреда жизни и здоровью людей: не имеется

Имущественный ущерб: не имеется

Смягчающие административную ответственность: раскаяние лица, совершившего административное правонарушение.

Отягчающие административную ответственность: не установлены.

Руководствуясь ст.ст. 23.49, 29.9, 29.10 КоАП РФ:

ПОСТАНОВИЛ:

Признать должностное лицо, директора муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Средняя школа № 2 имени Героя Российской Федерации С.А.Басурманова" г. Калач -на-Дону Волгоградской области Демкина Александра Геннадьевича виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ч.1 ст. 6.7 КоАП РФ, и в соответствии со ст. 4.1 КоАП РФ назначить административное наказание в виде штрафа в пределах санкции ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ (от трех тысяч до семи тысяч рублей) в размере 3000 (три тысячи) рублей.

Постановление может быть обжаловано в течение 10 суток со дня получения его копии: вышестоящему должностному лицу (в случае вынесения постановления заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области постановление может быть обжаловано Руководителю Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области); в вышестоящий орган – Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; в арбитражный суд в порядке, предусмотренном арбитражным процессуальным законодательством.

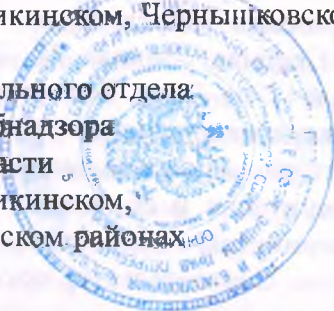
В случае, если настоящее постановление не обжаловано в установленном законом порядке, оно вступает в законную силу по истечении 10 суток с момента получения копии постановления и подлежит обязательному исполнению в установленный законом срок. Административный штраф должен быть уплачен не позднее 60 дней со дня вступления постановления о его назначении в законную силу (ст.ст. 31.1, 32.2 КоАП РФ) по следующим реквизитам:

Получатель: УФК по Волгоградской области (Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области),
ИНН 3444121098; КПП 344401001; ОГРН 1053444025920; Р/С 401018103 000 000 1 000 3 Отделение
Волгоград г. Волгоград; БИК 041806001; ОКТМО 186 16 101; КБК 141 1 16 28000 01 6000 140

Неуплата административного штрафа в срок предусмотренный КоАП РФ, влечет административную ответственность в виде административного штрафа в двукратном размере суммы неуплаченного административного штрафа либо административный арест на срок до пятнадцати суток, либо обязательные работы на срок до пятидесяти часов (ч.1 ст. 20.25. КоАП РФ).

Копию документа подтверждающего оплату можете предъявить в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области по адресу: 404503. Волгоградская обл.. г. Калач-на-Дону, ул. Пархоменко, 35.

Главный государственный санитарный врач
в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском
Клетском районах –
начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Волгоградской области
в Калачевском, Суrowsикинском,
Чернышковском, Клетском районах



О.В.Хоперскова

Отметка о направлении копии настоящего постановления заказным письмом с уведомлением о вручении
адресату: исх. № _____ от _____ 20 18г
Отметка о вступлении постановления в законную силу « ____ » _____ 2018г.