

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 Московской области

Коломенский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области
пр. Кирова д.28, г. Коломна, Московская область, тел./факс: 8(496)612-81-58

Коломенский р., д. Зарудня, Маливская СОШ
(место составления акта)

« 21 » апреля 20 17 г.
(дата составления)
13.00 час.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

Коломенского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 000211

По адресу/адресам: 140492, Московская область, Коломенский район, д. Зарудня.
(место проведения проверки)

на основании: распоряжения № 66-6 от 27 марта 2017г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения Маливская средняя общеобразовательная школа (МОУ Маливская СОШ).

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« 20 » г. с ____ час. ____ мин. до ____ час. ____ мин. Продолжительность ____

« 20 » г. с ____ час. ____ мин. до ____ час. ____ мин. Продолжительность ____

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

Общая продолжительность проверки: 3 дня / 8 часов: 03.04.2017г. 11.00 час.-15.00 час., 12.04.2014г. 10.00 час. - 11.00 час., 21.04.2017г. 11.00 час.- 13.00 час.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Коломенским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Московской области

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

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)
директор МОУ Маливская СОШ Комолова Н.В. 28.04.2017г. в 11.00 час. и 03.04.2014г. в 11.00 час.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку: главный специалист-эксперт Коломенского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области Полунина Екатерина Владимировна, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Коломна, Коломенском, Луховицком, Зарайском, Озёрском районах» Тулинова Любовь Степановна (аттестат аккредитации № РОСС. RU. 0001.511759 от 03.10.2014г., № RA.RU.710073 от 11.08.2015г.).

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

При проведении проверки присутствовали: директор школы Комолова Наталья Владимировна, завхоз Илькина Ольга Валерьевна, зам. директора по УР Михеева Ольга Николаевна, которая с 13.04.2017г. исполняет обязанности директора школы на период отпуска Комоловой Н.В. (до 28.04.2017г.).

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

Плановая проверка по контролю муниципального общеобразовательного учреждения Маливская средняя общеобразовательная школа (МОУ Маливская СОШ), расположенного по адресу: Московская область, Коломенский район, д. Зарудня, проведена в соответствии со ст. 9 части 9 Федерального закона от 26 декабря 2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и исполнения плана проведения плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Московской области на 2017 год.

В ходе проведения проверки установлено:

ИНН школы 5070010756, ОГРН школы 1025007332679, дата государственной регистрации 21.03.1996г., регистрирующий орган: комитет по управлению имуществом Коломенского района, коды ОКВЭД 85.12 (начальное общее образование), 85.13 (основное общее образование), 85.14 (среднее (полное) общее образование), 85.41 (дополнительное образование детей и взрослых). СЭЗ № 50.06.05.000.М.000395.09.10 от 23.09.10г. Школа осуществляет образовательную деятельность в соответствии с бессрочной лицензией № 72901 от 13.03.2015г. по программам начального общего, основного общего, среднего (полного) общего и дополнительного образования детей и взрослых. Школа рассчитана на 270 мест в одну смену, фактически обучается 261 учащийся с 1 по 11 класс, 14 классов-комплектов.

В 1-4 классах обучается 99 учащихся (5 классов-комплектов), в 5 - 9 классах – 133 учащихся (7 классов-комплектов), в 10-11 классах 29 учащихся, 2 класса-комплекта. Наполняемость начальных классов составляет 20-16-15-22-26 чел., в 5 - 9 классах – 17-19-25-15-16-21-20 чел., в 10-11 классах – 12 и 17 чел. В основном здании занимается 9 классов-комплектов, 162 учащихся 5-11 классов, в здании начальных классов 5 классов (1, 2а, б, 3, 4), 99 учащихся. В школе введен деловой стиль школьной одежды (тёмно-серые жилетки, юбки и брюки).

На 03.04.2017г. в школе присутствовало 247 учащихся, по болезни отсутствовало 4 учащихся (ОРВИ), по заявлению родителей 10 учащихся. На 12.04.2017г. в школе присутствовало 236 учащихся, по болезни отсутствовало 19 учащихся (ОРВИ), по заявлению родителей 6 учащихся. На 21.04.2017г. в школе присутствовало 230 учащихся, по болезни отсутствовало 23 учащихся (ОРВИ) по заявлению родителей 8 учащихся. В школе обучаются дети из деревень Зарудня, Сельниково, Горки, Ново-Покровское, Макшеево, Нестерово, Молодинки, Троицкие Озёрки, Октябрьское, Маливо, Подосинки. Школа имеет 2 автобуса для перевозки учащихся на 22 места каждый, которые делает по 3 рейса утром и 3 рейса после занятий. По договорам с ГУП МО «Мострансавто» филиалом МАП №2 Производственная база Автоколонна 1417 г. Коломна № 167ю/17 от 01.01.2017г. и № 165ю/17 от 01.01.2017г. техосмотр автобуса, № 166ю/17 т 01.01.2017г.и № 168ю/17 от 01.01.2017г. по предрейсовый и послерейсовый осмотрам водителей проводится специалистами автоколонны. Стоянка автобуса осуществляется в гараже автоколонны.

Школа работает по 5-ти дневной рабочей неделе. Обучение осуществляется в одну смену с началом занятий в 08.20 мин в начальной школе и 08.30 час. для учащихся 5-11 классов. В 1-ых классах в первом полугодии предусмотрена продолжительность уроков по 35 мин., во втором полугодии – 40 мин., между 2-м и 3-м уроками проводится динамическая пауза продолжительностью 40 мин.

Продолжительность уроков во 2-11 классах – 45 мин. Продолжительность перемен 10 мин., 2 большие перемены по 20 мин. после 4-ого и 5-ого уроков. Имеется приказ директора от 01.09.2017г. № 251 о/д «О режиме работы школы на 2016-2017 учебный год». Расписание занятий 2-го полугодия 2016-2017 учебного года утверждено директором школы приказом № 78 от 20.03.2017г. Расписание занятий составлено для части классов без учёта дневной и недельной умственной работоспособности школьников, а именно: в 7а классе в четверг нагрузка составляет 47 баллов, а в пятницу – 48 баллов; в 7б классе соответственно 35 и 50 баллов; в 11 классе соответственно 43 и 54 балла, в 6 классе в понедельник, вторник, среду и пятницу первые уроки поставлены с большей нагрузкой, чем вторые уроки (математика (13 баллов, затем музыка (1 балл); математика (13 б.), затем география (7 б.); русский язык (12 б.), затем история (8 б.); иностранный язык (8 б.), затем ИЗО (3 б.); в 10 классе в четверг первый урок химии (11 б.), а затем русский язык (9 б.); в 11 классе во вторник первый урок иностранного языка (10 б.), а затем физкультура (1 б.), после урока физкультуры стоит предмет с письменным заданием (геометрия); в остальных классах расписание составлено рационально - нагрузка нарастает к середине дня и недели и уменьшается к концу. Образовательная нагрузка по классам в день, неделю соответствует гигиеническим требованиям. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Расписанием предусмотрены в каждом классе по три урока физкультуры. Расписание составлено с учётом оптимальных затрат на домашнюю подготовку к занятиям, объём домашних заданий в пределах допустимой нагрузки. Внеурочная деятельность для 1, 2, 3, 4-х классов составляет ежедневно по 2 занятия (10 часов в неделю), в 5-7-х классах - по 1 занятию (5 занятий в неделю). Продолжительность занятий составляет 45 мин. В школе отсутствует группа продлённого дня.

Школа размещена в двух зданиях (основное на 210 мест в одну смену и для начальных классов на 60 мест) на праве оперативного управления. Свидетельства о государственной регистрации права: на

земельный участок № 50-50-34/021/2009-417 от 10.09.2011г., кадастровый № 50:34:0108061-1198 (общая площадь 20311 кв. м); на здание № 50-50-34/033/2010-220 от 17.12.2010 года, кадастровый № 50-50-34/033/2010-220 (общая площадь 2378,7 кв. м). Здания 1976 года постройки. Основное здание отдельно стоящее, 2-х этажное, панельное. Здание для начальных классов отдельно стоящее, 2-х этажное, кирпичное.

Системы водоснабжения (холодного и горячего), канализации, отопления централизованные от поселковых сетей. На водопроводной сети пищеблока установлен фильтр тонкой очистки воды, замена картриджей фильтров осуществляется 2 раза в год, со слов директора последняя смена проведена в октябре 2016г. На пищеблоке установлены электроводонагреватели, находятся в рабочем состоянии. Часть водопроводной и канализационной сетей требует ремонта, в кабинетах основного здания школы имеющиеся умывальные раковины не работают.

Договоры с МУП «КХКМР» заключены на холодное водоснабжение и водоотведение № 63/б-17ХВВ от 30.12.16г., на поставку тепловой энергии и горячей воды № 63/б-17ТТВ от 29.12.2016г. Инженерные системы в рабочем состоянии, аварийных ситуаций не отмечено. Договор на инженерное обеспечение инженерных сетей заключен с ИП Ерёмным Е.А. № 12 от 01.01.2017г. Результаты лабораторных исследований проб питьевой воды из водопроводного крана на пищеблоке школы, отобранных в рамках социально-гигиенического мониторинга, по микробиологическим и санитарно-гигиеническим показателям (содержанию фторидов, железа и общей жёсткости) соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям (протоколы лабораторных исследований ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Коломна, Коломенском, Луховицком, Зарайском, Озёрском районах № 949 от 25.01.2017г., № 2900 от 22.02.2017г., № 4242 от 21.03.2017г.

Вентиляция в помещениях естественная, режим проветривания соблюдается. В кабинете информатики установлен оконный вентилятор, находится в рабочем состоянии. На пищеблоке оборудована механическая вытяжка, в кабинете химии установлен вытяжной шкаф. Вытяжные вентиляционные решётки от пыли очищены. Обследование технического состояния систем вентиляции проведено по договору районным отделением МОО ВДПО, согласно отчёту проверки от 17.04.2017г. вентиляционные каналы находятся в исправном состоянии.

На отопительных приборах спортивного зала установлены несъёмные защитные экраны, выполненные из фанеры, уборка отопительных приборов не проводится. Системы отопления и вентиляции обеспечивают необходимые параметры микроклимата в помещениях, по показаниям школьных термометров температура воздуха в учебных кабинетах составляет 20-21°С при норме 18-24°С.

Все помещения школы, кроме кладовок и снарядных спортивного зала, имеют естественное освещение. Светопрёмы учебных кабинетов оборудованы тканевыми шторами светлых тонов или солнцезащитными устройствами типа жалюзи. Искусственное освещение выполнено лампами люминесцентными, энергосберегающими и накаливания, защита ламп выполнена правильно. Классные доски оборудованы софитами. Замена перегоревших ламп проводится своевременно. Условия для хранения перегоревших люминесцентных и энергосберегающих ламп созданы: хранят в металлической ёмкости в отдельном помещении хозсарая, утилизируют по мере накопления через МУП «Спецавтохозяйство» по заявке. На хранении имеется 30 перегоревших люминесцентных ламп.

Во всех учебных кабинетах школы осуществлена замена оконных рам на стеклопакеты из ПВХ, представлены сертификаты и СЭЗ на окна и двери ПВХ систем «КБЕ». Выполнены ремонтные работы: части кровли, кабинетов и туалетов, восстановлена отмостка вокруг зданий школы. В основном здании школы создана частично доступная среда для учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

Отделка помещений соответствует гигиеническим требованиям, но требуется ремонт в помещениях спортивного зала (краска стёрлась, на потолке и стенах следы протечки кровли и стеновых панелей, на потолке видна металлическая арматура плит), в актовом зале (следы протечек кровли, отпадает штукатурка). Туалет и душевые при спортивном зале не работают. Требуется ремонт потолков помещений 2-го этажа здания для начальной школы (следы протечки кровли и трещины), туалетов для учащихся основного здания (часть плитки со стен отколота, потолки в трещинах и подтёках).

Здание для старшекласников: набор помещений для осуществления образовательной деятельности достаточно, всего оборудовано 13 учебных кабинетов, спортивный зал, комбинированные учебные мастерские (столярные и слесарные). В здании занимаются учащиеся 5-11 классов. Система обучения для старшекласников кабинетная. Площадь учебных кабинетов основного здания составляет 53-57 кв. м, кабинетов химии, физики, ИЗО – 76-78 кв. м, на 1 учащегося приходится 2,3-2,5-3,5 кв. м. Ученическая мебель имеет маркировку, расставлена с учётом гигиенических требований: размеры проходов между рядами столов, между классной доской и первым столом, расстояние от окон и внутренней продольной стеной до учебных столов, между классной доской и последним достаточные, соответствуют допустимым значениям.

На 1 этаже размещены гардеробы для учащихся и персонала, учебные мастерские, спортивный зал, пищеблок с обеденным залом, 5 учебных кабинетов, кабинеты администрации, учительская,

библиотека, туалет для мальчиков, специальный туалет для детей с ограниченными возможностями здоровья. На 2-ом этаже оборудованы 8 учебных кабинетов, кабинет психолога, медицинский кабинет, актовый зал, туалеты для девочек и персонала.

В кабинете информатики площадью 58 кв. м установлено 11 компьютеров с ЖК видеомониторами. Площадь 1 рабочего места достаточная и составляет 5,3 кв. м. Кроме того, имеется 15 ноутбуков. Помещение кабинета оборудовано защитным заземлением. Компьютеры установлены по периметру, подставки для ног имеются, в середине кабинета установлены столы для теоретических занятий. Рабочие места учащихся не оборудованы стульями, у которых регулируются по высоте и углам наклона сиденья и спинки. Измеренные уровни электромагнитных полей, создаваемых ПЭВМ, на 3-х рабочих местах соответствуют нормативным значениям (протокол измерений ЭМП № 194 от 12.04.2017г).

В кабинете химии между кабинетом и лаборантской установлен вытяжной шкаф, раковина для мытья рук работает, подведена только холодная вода по проекту. Химические реактивы хранят в металлических закрывающихся ящиках и в вытяжном шкафу.

Помещения спортивного зала площадью 155,9 кв. м, раздевалок при спортивном зале требуют ремонта. Окна, отопительные приборы, и светильники имеют защиту. Раздевалки отдельные для девочек и мальчиков, при раздевалках туалеты и душевые не работают. Ёмкость и ветошь для влажной уборки матов имеется. Оборудованы кабинет для преподавателей физкультуры и помещение для хранения спортивного инвентаря.

Учебная мастерская площадью 77 кв. м комбинированная (совместно столярная и слесарная). В мастерской имеется раковина для мытья рук с подводкой только холодной воды (по проекту), находится в рабочем состоянии. Мыло и бумажные полотенца имеются. Индивидуальные средства защиты имеются (очки), необходимый инструмент для обучения имеется, спецодежда для работающих учащихся индивидуальная (школьная и домашняя, халаты и фартуки, нарукавники). В мастерской установлено: 10 столярных верстаков перпендикулярно к светонесущей стене так, что свет падает слева, расстояние между верстаками в передне-заднем направлении составляет 0,9 м. Кроме того, в мастерской установлено 10 станков: 2 электроточила, 1 фрезерный (не работает), 2 сверлильных, ленточная пила, 4 токарных по дереву, 1 токарный по металлу. Ленточной пилой пользуется только учитель во внеурочное время. 14 слесарных верстаков установлены перпендикулярно к окнам, расстояние между осями тисков составляет 0,9 м, предохранительные сетки у слесарных верстаков имеются. Уборку рабочих мест осуществляют учащиеся, в целом мастерские убирает технический персонал. Аптечка первой медицинской помощи укомплектована.

В кабинете обслуживающего труда занимаются девочки швейным делом и теорией по навыкам приготовления пищи, также этот кабинет используется для занятий по ИЗО. Умывальная раковина не работает. В кабинете имеются 4 электрические швейные машинки. Контурное заземление выполнено (зануление). Имеется электроплитка и печь СВЧ.

Актовый зал площадью 112,8 кв. м рассчитан на 75 мест. Требуется ремонт помещения актового зала. В библиотеке установлены стеллажи для книг, имеется зона «читального зала» на 8 мест. Всего в библиотеке 13639 экземпляра книг, в т. ч. 8851 учебников.

Медобслуживание учащихся осуществляет ГБУЗ МО «Коломенская ЦРБ» в соответствии с договором № 128/о-17 от 09.01.2017г. Медсестра в школе отсутствует, обслуживает фельдшер ФАП. На 2-ом этаже оборудован медицинский кабинет, прививочного кабинета нет. Оборудование кабинета: шкаф для документов, кушетка, холодильник, рабочий стол с настольной лампой. Умывальная раковина имеет подводку только холодной воды, имеется электроводонагреватель. Для контроля за работой холодильника имеется 2 термометра. Аптечки первой медицинской помощи в спортивном зале, учебных мастерских, кабинетах технологии, физики, химии, пищеблоке, ОБЖ укомплектованы.

Профпрививки учащимся делают согласно плану в процедурном кабинете ФАП д. Зарудня. В эпидсезон 2016-2017 годов против гриппа было привито 100 учащихся (38,2%).

На педикулёз дети осматриваются после каждой каникул, журнал регистрации осмотра учащихся на педикулёз заполняется, педикулёз не выявлен. Инфекционных болезней среди учащихся не зарегистрировано. Реакция Манту проведена у 128 учащихся, на учёте в тубдиспансере никто не состоит.

Углублённый осмотр учащихся проводится ежегодно. По результатам осмотра дети распределены по группам здоровья следующим образом: 1 группа – 52,1% (средний показатель по району 39,2%), 2 группа – 33,7% (47,9%), 3 группа – 12,3% (12,1%), 4 группа – 1,9% (0,5%), 5 группа – 0% (0,3%). Показатели заболеваемости: пониженное зрение – 0,4 (13,8), нарушение осанки – 0,4 (12,96). Показатель заболеваемости ОРВИ и гриппом – 855 (645,5). Распределение учащихся на физкультурные группы: основная – 96,2% (86,6%), подготовительная – 3,8% (11,92%), специальная – 0% (0,97%), освобождены от физкультуры – 0% (0,51%).

Для учащихся и учителей оборудованы отдельные гардеробы на первом этаже. Туалеты отдельные для девочек, мальчиков и для персонала. На этажах функционируют для учащихся по одному

туалету, один туалет оборудован для детей с ограниченными возможностями здоровья. Кабины оборудованы. Сантехнические приборы в рабочем состоянии. Условия для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом созданы. Мыло, туалетная бумага и бумажные полотенца имеются, держатели для туалетной бумаги и бумажных полотенец в туалетах установлены.

Здание для начальных классов приспособлено из дошкольного интерната, в котором занимается 5 начальных классов. Оборудованы гардеробы для учащихся и персонала, 5 учебных кабинетов, 3 игровые, отдельные санузлы для девочек, мальчиков и персонала. За начальными классами учебные кабинеты закреплены. Площади кабинетов для начальных классов составляют: 1 кл. - 41,0 кв. м (на 1 учащегося приходится 2,1 кв. м), 2а кл. - 31,4 кв. м (2,0 кв. м), 2б класс - 31,4 кв. м (2,1 кв. м), 3 кл. - 37,3 кв. м (1,7 кв. м), 4 кл. - 44,9 кв. м (1,8 кв. м). Ученическая мебель промаркирована, но расставлена без учёта роста учащихся, а именно:

количество учащихся по группам роста	Номера мебели	
	Должны сидеть	Фактически сидят
1 класс		
№ 1- 3 чел.	за № 1	за № 4
№ 2- 14 чел.	за № 2	за № 4
№ 3- 3 чел.	за № 3	за № 4
2 - а класс		
№ 2- 3 чел.	за № 2	за № 4
№ 3- 12 чел.	за № 3	за № 4
№ 4 - 1 чел.	за № 4	за № 4
2 - б класс		
№ 2- 2 чел.	за № 2	за № 4
№ 3- 12 чел.	за № 3	за № 4
№ 4 - 1 чел.	за № 4	за № 4
3 класс		
№ 2- 1 чел.	за № 2	за № 4
№ 3- 15 чел.	за № 3	за № 4
№ 4 - 6 чел.	за № 4	за № 4
4 класс		
№ 2- 2 чел.	за № 2	за № 5
№ 3- 10 чел.	за № 3	за № 5
№ 4 - 14 чел.	за № 4	4 чел. за № 4 и 10 чел. за № 5

Кроме того, часть стульев не соответствуют по номеру столу, так во 2а классе у 5-ти столов установлены стулья с другой маркировкой, в 4 классе стол зелёной маркировки, а стулья имеют красную и зелёную маркировку.

Игровые оборудованы столами, ковровым покрытием, игровым оборудованием, телевизором. Туалеты для учащихся отдельные для девочек и мальчиков на каждом этаже, туалет для персонала на 1-ом этаже, оборудованы кабинками, сантехнические приборы в рабочем состоянии, сидения на унитазах имеются. Условия для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом созданы. Мыло, туалетная бумага и бумажные полотенца имеются. В туалетах установлены педальные вёдра. Держатели для туалетной бумаги и бумажных полотенец имеются. Одно помещение для туалета на 1-ом этаже не используется, т. к. демонтировано сантехническое оборудование и требуется ремонт инженерных сетей. На следующий учебный год планируется в начальной школе 6 классов, дополнительно оборудуется учебный кабинет (ранее была спальня для учащихся 1-го класса, посещающих ГПД).

Кроме того, оборудованы учительская, кабинет ПДД и 3 музея (школы, боевой славы, этнографический) для внеурочной деятельности, 2 помещения для музыкальных занятий Сергиевской школы искусств (занимаются учащиеся Маливской СОШ), кладовые, книгохранилище школьной библиотеки (оборудовано стеллажами).

Уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств достаточно, хранятся в отдельных помещениях каждого здания. Для хозяйственных нужд воду в вёдра набирают с помощью шланга из водопроводного крана раковин для мытья рук. Уборочный инвентарь для уборки помещений (для пола, для пыли, для сидений на унитазах и т.д.) промаркирован и закреплён за отдельными помещениями. Для каждого туалета выделен отдельный уборочный инвентарь, имеет сигнальную маркировку. Пылесос для уборки имеется. Влажная уборка помещений проводится ежедневно после занятий и по мере необходимости силами технического персонала, уборка санузлов проводится после каждой перемены.

03.04.2017г. с мебели и оборудования помещений для начальных классов отобрано 10 смывов на

паразитологический лабораторный контроль, результаты удовлетворительные: яйца гельминтов не обнаружены (протокол лабораторных исследований № 5486-5495 от 04.04.2017г.).

Организацию питания осуществляет школа. Питание учащихся осуществляется в школьной столовой, которая работает на сырье. Набор помещений достаточный, оборудованы заготовочный цех (мясо - рыбный и овощной), варочный цех с раздачей, моечная кухонной и столовой посуды, кладовые для хранения продуктов питания, гардероб и санузел для персонала кухни. Обеденный зал площадью 74 кв. м оборудован на 72 посадочных места. Раковины для мытья рук (3 шт.) установлены перед обеденным залом, находятся в рабочем состоянии, мыло и бумажные полотенца имеются. Горячая вода централизованная, имеется 2 резервных электроводонагревателя, которые подают горячую воду к моечным ваннам для мытья столовой и кухонной посуды, находятся в рабочем состоянии. Для мытья кухонной посуды установлена 1 моечная бытовая ванна, требуется 2-х секционная моечная ванна. Производственные моечные ванны, моечные ванны для мытья посуды подключены к канализации через воздушный разрыв, обеспечены пробкой, имеют маркировку объёмной вместимости, ёмкость для дозирования моющих средств. Гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды (столовой и кухонной) имеются. Столовую посуду моют в посудомоечной машине, которая находится в рабочем состоянии. Кухонную посуду и кухонный инвентарь моют ручным способом. Инструкции по мытью посуды имеются. Ветошь для мытья посуды, обработки столов кипятят ежедневно. Ёмкости для чистой, грязной и кипячения ветоши, для мытья столов выделены, промаркированы. Нарушений правил мытья посуды, инвентаря не установлено. Результаты лабораторных исследований 5 смылов с посуды и инвентаря пищеблока на наличие бактерий группы кишечной палочки удовлетворительные (протокол лабораторных исследований № 5479-5483 от 05.04.2017г.). Для хранения тарелок отсутствует стеллаж с сушилками, хранят тарелки стопкой. Столовые приборы хранятся в каскетах, ручками вверх. Кухонную посуду хранят правильно, в перевёрнутом виде. Разделочные доски хранят в каскетах на стеллажах разделочных столов, разделочные столы – на магнитодержателях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранят отдельно. Моечные ванны для мытья сырья (мяса, рыбы, овощей), раковина для мытья рук персонала кухни имеются. Технологического (2 электроплиты на 4 и 6 конфорок с духовыми шкафами, хлеборезка (не подключена), пароконвектомат (не подключен), мармит для 1-ых блюд, печь СВЧ, картофелечистка (не работает), электромясорубка, бытовая электроовощерезка), холодильного оборудования (6 единиц: 1 морозильник, 5 холодильников) достаточно, всё находится в рабочем состоянии. Кухонной, столовой посуды, разделочного инвентаря достаточно, имеют требуемую маркировку, хранят правильно. Весы для сырой и готовой продукции отдельные, промаркированы, поверены в апреле 2017 года. В заготовочном цехе установлены моечные ванны для раздельной обработки овощей, мяса и рыбы. Для обработки яиц, для кипячения банок суточных проб, для кипячения зелёного горошка, для кипячения молока, сметаны имеются отдельные промаркированные ёмкости. Для приготовления компотов и киселей пользуются бачками из нержавеющей стали. Инструкция обработки яиц выполняется: яйцо обрабатывают растворами кальцинированной соды и хлорамина, затем промывают под проточной водой в мойке для обработки сырого мяса. Нарушений маркировки при использовании оборудования, инвентаря и посуды не установлено.

Запрещённых продуктов и блюд не выявлено. Для приготовления пищи используют только йодированную соль. Согласно результату лабораторного исследования соли от 03.04.2017г. на содержание йода соответствует гигиеническому нормативу и составляет $0,0406 \pm 0,0060$ мг/г при норме $0,040 \pm 0,015$ мг/г (протокол лабораторного исследования № 5485 от 04.04.2017г.).

Нарушений в технологии приготовления блюд не выявлены. Согласно результатам лабораторного исследования по микробиологическим показателям готовое блюдо от 03.04.2017г. гречка отварная соответствует Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» прил. 1, 2 п. 1.8 (протокол лабораторного исследования филиала ФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Коломна, Коломенском, Луховицком, Зарайском, Озёрском районах № 5484 от 07.04.2017г.).

На доставку продуктов питания заключены: контракт с ООО «Т-2» № 14/26 от 01.01.2017г., договор с АО «Коломнахлебпром» № 26/2017 от 09.01.2017г. Доставка продуктов питания осуществляется автотранспортом снабжающих организаций. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания представлены. Условия для хранения продуктов питания созданы (кладовая для овощей и кладовая для сыпучих и скоропортящихся продуктов). Для поступления продуктов питания и продовольственного сырья имеется отдельный вход. В кладовой для сыпучих и скоропортящихся продуктов имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха, на момент проверки температура воздуха составила 24°C и относительная влажность 59%. Кладовая оборудована стеллажами и холодильным оборудованием. Овощи хранятся в отдельной кладовой, оборудованной подтоварниками и стеллажами. Имеющихся холодильников для хранения скоропортящихся продуктов достаточно. В холодильниках контрольные термометры имеются. Контроль за работой холодильников осуществляется, журнал учёта температурного режима холодильников заполняется своевременно (температура в холодильниках составляет +5°C и +6°C,

в морозилках для мяса, кур и рыбы -20°C, для сливочного масла -18°C). Сроки реализации продуктов (имеющихся в кладовой) и приготовленных блюд, товарное соседство, температурный режим при хранении продуктов соблюдаются. Запрещённых продуктов и блюд не выявлено. Хлеб хранится в индивидуальной упаковке в открытых бачках (раздельно чёрный и белый хлеб).

При проведении плановой выездной проверки 03.04.2017г. в кладовых и холодильных установках пищеблока школы были проинспектированы на соответствие требованиям Технических регламентов:

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» - 1) сметана 15% жирности в банках по 200 гр. в количестве 1,0 кг, изготовлена 17.02.17г. срок годности 19.03.17г. 2) молоко питьевое 3,2% жирности ультрапастеризованное, расфасованное в мягкие пакеты по 1 л, в количестве 45 л, дата изготовления 03.03.17г., срок годности 12.04.17г.

ТР ТС 023/2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»: 1) нектар «Иваныч» абрикос, расфасованный в тетра-пакеты по 1 л в количестве 9 л, дата изготовления 28.12.16г., срок годности до 28.12.17г.

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» - 1) мясо говядина бескостная в количестве 31,760 кг, расфасованная по 1 кг, произведено 06.03.17г., срок годности 12 мес. при температуре -18°C. 2) фарш говяжий рубленный в количестве 34,790 кг, расфасованная по 2,7-3,950 кг, произведено 06.03.17г., срок годности 12 мес. при температуре -18°C.

ТР ТС 024/2011г. «Технический регламент на масложировую продукцию» - подсолнечное масло «Лира» в пластиковых бутылках по 0,920 л в количестве 20,24 кг, произведено 15.02.17г., срок годности 12 мес.

Установлено: нарушений целостности упаковок не выявлено, сроки реализации и условия хранения продуктов питания на момент проверки соблюдаются. Продуктов без маркировки не выявлено. Маркировка на проверенной пищевой продукции нанесена в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного Союза 022/2011 № 881 от 9 декабря 2011 года «Пищевая продукция в части её маркировки». Маркировочные ярлыки сохраняются до конца сроков реализации продуктов. Запрещённых продуктов не выявлено. При анализе журнала бракеража готовой кулинарной продукции установлено, что после 1 марта готовят салаты из овощей прошлогоднего урожая без термической обработки: по меню 02.03.2017г. выдан в обед салат из свежей капусты с морковью, 09.03.2017г. – салат из свежей моркови с сахаром, 06.04.2017г. - салат из свежей капусты с морковью.

Журнал здоровья, журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ведомость контроля выполнения норм питания имеются, заполняются своевременно в соответствии с формой.

Примерное 10-дневное меню разработано, утверждено директором школы, с ТО Роспотребнадзора согласовано. Меню в обеденном зале вывешено, утверждено директором школы. Рецептурный справочник и технологические карты блюд имеются. Ведомость контроля за рационом питания заполняется. Фактическое меню не соответствует примерному. Стоимость завтрака составляет 27 руб., обеда – 53 руб. Объёмы порций для учащихся старше 11 лет. занижены: завтрак – 2-ое блюдо – 200-120 гр., 3-е блюдо – 200 гр.; обед - салат – 60-44 гр., 1-ое блюдо 250 гр., 2-ое блюдо – 80 гр., гарнир – 150 гр., 3-е блюдо – 200 гр. С-витаминизация 3-их блюд проводится из расчёта 20 мг на 1 порцию при рекомендуемой 60 мг. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд заполняется правильно и своевременно. Суточные пробы оставлены, объём их достаточный, хранят в холодильнике 48 часов, на 03.04.2017г. в момент проверки в холодильнике регистрировалась температура +6°C. Готовая пища выдаётся после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, результаты которой заносятся в специальный журнал. Приказ о создании бракеражной комиссии от 01.09.2017г. № 269/1 од.

Необходимые расчёты и оценку выполнения норм питания осуществляют 1 раз в 10 дней и за месяц. По фактическому меню обучающиеся не обеспечены набором пищевых продуктов в полном объёме, не выполняются нормы питания по мясу (46,5% от нормы), птице (170,3%), рыбе (47,5%), маслу сливочному (38,7%), молоку – 62,5%, сметане (67,8%), творогу (61,5%), сыру (50,6%), яйцу (30%), фруктам (35,9%), сокам (14,7%), сухофруктам (61,5%), картофелю (78,9%), овощам (64,6%) (допустимы отклонения от норм в пределах $\pm 5\%$). Преобладает углеводистая пища, значительно выше нормы выданы сахар (172,2%), кондитерские изделия (151,7%), крупы (150,4%), макаронные изделия (185,2%). Птица (170,3%) и колбасные изделия (228,1%) заменяет мясо и рыбу, сливочное масло (38,7%) заменяется растительным маслом (176,3%). Кисломолочные продукты в рационе питания школьников отсутствуют.

В школе охвачено горячим питанием 93,5% учащихся (средний показатель по району 94,6%): 1-4 классы – 99 чел./ 100% (100%); 5-11 классы – 145 чел./89,5% (90,3%). Только завтракают 56 чел.: 1-4 классы – 22 чел., 5-11 классы – 34 чел.; только обедают 84 чел.: 1-4 классы – 10 чел., 5-11 классы – 74 чел.; завтракают и обедают 104 чел.: 1-4 классы – 67 чел., 5-11 классы – 37 чел. Бесплатно питаются 125 чел. (завтраками - 50 чел., завтраками и обедами – 75 чел.).

Питьевой режим: кипячёная вода на пищеблоке, смена воды проводится не реже 1 раза в 3 часа. Кроме того, в кабинетах начальных классов установлены ёмкости с дозированным розливом питьевой

воды. Представлен сертификат соответствия на бутилированную питьевую воду «Семерикъ», смена ёмкости с водой проводится каждые 3-5 дней, стаканы одноразовые.

На пищеблоке работает 1 повар, 2 кухонных рабочих, 1 кладовщик (обязанности кладовщика выполняет завхоз школы), спецодежды достаточно, хранится отдельно от домашней одежды.

В школе работает 48 сотрудников, в т. ч. 2 чел. в декретном отпуске. Представлены личные медицинские книжки на всех работников. Медосмотр проходят своевременно и в полном объёме. Работники школы привиты в соответствии с национальным календарём профпрививок, но без учёта периодичности привиты против дифтерии Веркин А.А. - привит в 2015 году и в 2017 году. Цыганова О.И. и Каткова О.И. – в 2006 году и в 2017 году (соответственно через 12 лет и 11 лет, а требуется через 10 лет). В соответствии с приказом МЗ РФ от 16.06.2016г. № 370н «О внесении изменений в приложения № 1 и 2 к приказу МЗ РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» работники образовательных организаций в возрасте до 55 лет, не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведения о прививках против кори, должны быть привиты против кори, 25 работников в возрасте от 35 до 55 лет не привиты против кори. Сотрудники имеют гигиеническое обучение и аттестацию, отсутствует обучение у Неретиной Л.В., Приваловой З.В., Рындиной Н.А., Слизовой В.И., Филина М.А. Против гриппа в эпидсезон 2016-2017 годов было привито 62,5% сотрудников школы (необходимо не менее 75%). Договоры на медобслуживание сотрудников школы заключены: с ООО «Живица+» № 598 от 15.06.2016г., на профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию работников школы с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Коломна, Коломенском, Луховицком, Зарайском, Озёрском районах».

Территория школы огорожена, имеет наружное освещение. При входах на территорию и на входах в здания имеются знаки о запрете курения согласно ст. 12 п. 1.1 и п. 5 Федерального закона № 15-ФЗ от 23.02.2013г. «Об охране здоровья от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». Оборудованы спортивная, игровая и хозяйственная площадки. Контейнер для сбора твёрдых бытовых отходов установлен на поселковой контейнерной площадке. Договоры заключены: на вывоз и утилизацию твёрдых бытовых отходов с ООО «Коммунальщик» № 1-17/М от 30.12.2016г., на дератизацию с ФГУП «Центр дезинфекции Коломенского района, г. Коломна, Московская область» № 91 от 30.12.2016г. Договоры выполняются своевременно. ТБО вывозятся 1 раз в неделю. Профилактические дератизационные работы проводятся 1 раз в месяц, последняя обработка проведена 30.03.2017г. Уборка территорий осуществляется работником школы.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. Нарушен п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - требуется ремонт в помещениях спортивного зала (краска стёрлась, на потолке и стенах следы протечки кровли и стеновых панелей, на потолке видна металлическая арматура плит), в актовом зале (следы протечек кровли, отпадает штукатурка), потолков помещений 2-го этажа здания для начальной школы (следы протечки кровли и трещины), туалетов для учащихся основного здания (часть плитки со стен отколота, потолки в трещинах и подтёках). Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

2. Нарушен п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 - в кабинетах основного здания школы не работают имеющиеся умывальные раковины, т. к. требуется ремонт инженерных сетей (водопроводной и канализационной сетей). Помещение для туалета на 1-ом этаже здания для начальной школы не используется, т. к. демонтировано сантехническое оборудование и требуется ремонт инженерных сетей. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

3. Нарушен п. 4.14 СанПиН 2.4.2.2821-10 - при раздевалках спортивного зала не работают имеющиеся туалеты и душевые. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

4. Нарушен п. 5.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 - ученическая мебель в 1-4 классах не подобрана по росту детей, а именно: в 1-3-ем классах все учащиеся сидят за столами № 4, а с учётом роста детей должны сидеть за столами № 1 (3 чел.), № 2 (20 чел.), № 3 (42 чел.), № 4 (8 чел.); во 4-ом классе 22 учащихся сидят за столами № 5 и 4 чел. за столами № 4, а с учётом роста детей должны сидеть за столами № 2 (2 чел.), № 3 (10 чел.), № 4 (14 чел.). Часть стульев не соответствуют по номеру столу (во 2а классе у 5-ти столов установлены стулья с другой маркировкой, в 4 классе стол зелёной маркировки, а стулья имеют красную и зелёную маркировку). Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

5. Нарушен п. 4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - в кабинетах для начальных классов на 1

учащегося приходится менее 2,5 кв. м. и составляет: 1 кл. - 2,1 кв. м, 2а кл. - 2,0 кв. м, 2б класс – 2,1 кв. м, 3 кл. – 1,7 кв. м, 4 кл. – 1,8 кв. м. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

6. Нарушен п. 10.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 – расписание занятий составлено без учёта дневной и недельной умственной работоспособности школьников, а именно: в 7а классе в четверг нагрузка составляет 47 баллов, а в пятницу – 48 баллов; в 7б классе соответственно 35 и 50 баллов; в 11 классе соответственно 43 и 54 балла, в 6 классе в понедельник, вторник, среду и пятницу первые уроки поставлены с большей нагрузкой, чем вторые уроки (математика (13 баллов, затем музыка (1 балл); математика (13 б.), затем география (7 б.); русский язык (12 б.), затем история (8 б.); иностранный язык (8 б.), затем ИЗО (3 б.); в 10 классе в четверг первый урок химии (11 б.), а затем русский язык (9 б.); в 11 классе во вторник первый урок иностранного языка (10 б.), а затем физкультура (1 б.), после урока физкультуры стоит предмет с письменным заданием (геометрия). Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

7. Нарушен п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 - на отопительных приборах спортивного зала установлены несъёмные защитные экраны, уборка отопительных приборов не проводится. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

8. Нарушен п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - в кабинете информатики рабочие места учащихся не оборудованы стульями, у которых регулируются по высоте и углам наклона сиденья и спинки. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

9. Нарушен п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - для мытья кухонной посуды установлена 1 моечная бытовая ванна, а требуется 2-х секционная моечная ванна. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

10. Нарушены п. 5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 – в моечной пищеблока сушилок для столовой посуды недостаточно, хранят тарелки стопкой, а не на ребре. Ответственным за нарушение является директор МОУ Маливская СОШ Комолова Н.В.

11. Нарушен п. 6.29 СанПиН 2.4.5.2409-08 – после 1 марта готовят салаты из овощей прошлогоднего урожая без термической обработки: по меню 02.03.2017г. выдан в обед салат из свежей капусты с морковью, 09.03.2017г. – салат из свежей моркови с сахаром. 06.04.2017г. - салат из свежей капусты с морковью. Ответственным за нарушение является директор МОУ Маливская СОШ Комолова Н.В.

12. Нарушен п. 6.9 приложение 3, 4, п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 - фактическое меню не соответствует примерному, объёмы порций для учащихся старше 11 лет занижены: завтрак – 2-ое блюдо – 200-120 гр. (должно быть 200-250 гр.), обед - салат – 60-44 гр. (должно быть не менее 100гр.), 2-ое блюдо – 80 гр. (должно быть 100-120 гр.), гарнир – 150 гр. (должно быть не менее 180 гр.), С-витаминизация 3-их блюд проводится из расчёта 20 мг на 1 порцию при рекомендуемой 60 мг. Ответственным за нарушение является директор МОУ Маливская СОШ Комолова Н.В.

13. Нарушен п. 6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08 – по фактическому меню обучающиеся не обеспечены набором пищевых продуктов в полном объёме, не выполняются нормы питания по мясу (46,5% от нормы), птице (170,3%), рыбе (47,5%), маслу сливочному (38,7%), молоку – 62,5%, сметане (67,8%), творогу (61,5%), сыру (50,6%), яйцу (30%), фруктам (35,9%), сокам (14,7%), сухофруктам (61,5%), картофелю (78,9%), овощам (64,6%) (допустимы отклонения от норм в пределах $\pm 5\%$). Преобладает углеводистая пища, значительно выше нормы выданы сахар (172,2%), кондитерские изделия (151,7%), крупы (150,4%), макаронные изделия (185,2%). Птица (170,3%) и колбасные изделия (228,1%) заменяет мясо и рыбу, сливочное масло (38,7%) заменяется растительным маслом (176,3%). Кисломолочные продукты в рационе питания школьников отсутствуют. Ответственным за нарушение является директор МОУ Маливская СОШ Комолова Н.В.

14. Нарушены п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10, приказы МЗ и СР РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», от 16.06.2016г. № 370н «О внесении изменений в приложения № 1 и 2 к приказу МЗ РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» – против дифтерии привиты без учёта периодичности Веркин А.А. (привит в 2015 году и в 2017 году), Цыганова О.И. и Каткова О.И. (в 2006 году и в 2017 году, соответственно через 12 лет и 11 лет, а требуется через 10 лет), отсутствуют сведения о прививках против кори у 25-ти работников школы в

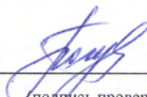
возрасте от 35 до 55 лет. Против гриппа в эпидсезон 2016-2017 годов было привито 62,5% сотрудников школы (необходимо не менее 75%). Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

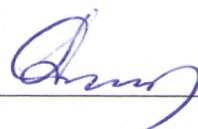
15. Нарушен п. 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 - профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию не имеют Неретина Л.В., Привалова З.В., Рындина Н.А., Слизова В.И., Филин М.А. Ответственным за нарушение является МОУ Маливская СОШ.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

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


(подпись проверяющего)


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

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

(подпись проверяющего)

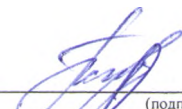
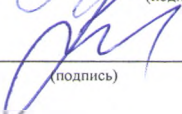
(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

распоряжение № 66-6 от 27.03.2017г., уведомление о проведении проверки, протокол и акт отбора проб, протоколы лабораторно-инструментальных исследований, приказ о назначении зам. директора по учебной работе временно исполнять обязанности директора с 13.04.2017г. по 28.04.2017г. на период отпуска директора школы, ведомости контроля за рационом питания, предписания № 129 и 135 от 21.04.2017г., протоколы об административном правонарушении.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт
(должность)


(подпись)

(подпись)

Полунина Е.В.
(фамилия, имя, отчество)

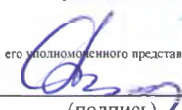
Врач по общей гигиене
(должность)

Тулинова Л.С.
(фамилия, имя, отчество)

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил: и. о. директора МОУ Маливская СОШ Михеева О.Н. по приказу № 107 о/д от 11.04.2017г.

(ф.и.о. (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«21» апреля 2017г.


(подпись)
Михеева О.Н.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)