

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ ЧАЙКОВСКОГО ГОРОДСКОГО
ОКРУГА»
(МБОУ СКОШИ ЧГО)**

617750, Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д. 37
Тел: (34241) 5-22-45, 5-22-90, факс: (34241) 5-22-45

E-mail: krfoki@mail.ru

ОКПО 02089636, ОГРН 1025902035972,
ИНН/ КПП 5954002172/592001001

17.11.2021 №

**Информация по итогам проверки ГБУЗ ПК «Чайковская ДГБ»
от 17.11.2021 в лице Шигиной В.Б., врача по гигиене детей и
подростков отделения ОМПН**

В ходе проверки были даны рекомендации по питанию (п.9 – п.13), а также организации питания и питьевого режима. Скан справки по итогам проверки прилагаем.

Директор МБОУ СКОШИ ЧГО



Handwritten signature in blue ink.

А.С. Лундина

Справка по итогам проверки от 17.11.2021 г.

Цель: контроль в части выполнения требований к организации медицинской помощи обучающимся (раздел II п.2.9. СП 2.4.3648-20), ведения учетной документации пищеблока (раздел VIII, Приложение № 1, 4, 10, 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и выполнения санитарно-эпидемиологических требований к особому режиму работы организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) согласно СП 3.1/2.4.3598-20 с изменениями и дополнениями от 24 марта 2021 г.

Объект посещения: МБОУ СКОШИ ЧГО, г. Чайковский, Приморский бульвар, 24.

Проверяющие: Врач по гигиене детей и подростков отделения ОМПН в ОО ГБУЗ ПК «Чайковская ДГБ» Шигина В.Б. в присутствии фельдшера Шульгиной О.В.

В ходе проверки выявлены следующие несоответствия санитарно-эпидемиологических требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 3.1/2.4.3598-20 с изменениями и дополнениями от 24 марта 2021 г.:

1. Отсутствуют условия для полноценной гигиенической обработки рук медицинского работника: смеситель с бесконтактным управлением в кабинете приема и 2 дозатора для кожного антисептика в прививочном кабинете и в кабинете приема. Предпочтение следует отдавать локтевым дозаторам и дозаторам на фотоэлементах — п.4.4.6. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
2. Отсутствуют термоиндикаторы (терморегистраторы) для контроля температурного режима внутри холодильника при хранения ИЛП (не менее двух и не более 10 из расчета на 2,5 года). – п.4346; п.4353; Приложение 39 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
3. С момента постановки пробы Манту нарушаются сроки направления обучающихся на консультацию в медицинскую противотуберкулезную организацию (в течение 6 календарных дней). Дети, направленные на консультацию к фтизиатру, не своевременно представляют заключение об отсутствии заболевания туберкулезом (в течение 1 месяца с момента постановки пробы Манту), служебные записки на руководителя ОО имеются, представлены – раздел VIII «Профилактика туберкулеза» п.822, п.823 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
4. Обязательный периодический медицинский осмотр работниками учреждения по Приказу МЗ РФ от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников с 01.04.2021 г.» пройден в июне 2021 года. Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация на знание санитарных норм и правил по Приказу МЗ РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О

профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» пройдено в июне 2021 г.

Иммунизация работников учреждения против гриппа в предэпидемический сезон 2021-2022 г.г. проводилась индивидуально каждым членом коллектива в поликлинике по месту жительства, охват составляет 70%. По состоянию на 17.11.2021 г. охват профилактическими прививками по эпидемическим показаниям против новой коронавирусной инфекции COVID-19 составляет 90% от общей численности работников учреждения – ст. 35, 51 ФЗ от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 10 ФЗ от 17.09.1998 года № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 года № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок», Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», Приказ МЗ ПК от 24.01.2018 г. № СЭД-34-01-06-37/51 «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок ПК», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановление главного государственного санитарного врача по ПК от 13.07.2021 г. № 206 «О проведении профилактических прививок по эпидемическим показаниям», Постановление гл. госуд. сан. врача РФ от 21.07.2021 г. № 20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и ОРВИ в эпидемическом сезоне 2021-2022 годов».

Мероприятия, проводимые в МБОУ СКОШИ ЧГО, в условиях сохраняющейся угрозы распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19):

- Ежедневно организован «входной фильтр» на всех входах в здание учреждения с обязательной бесконтактной термометрией с целью выявления и недопущения лиц с признаками респираторных заболеваний;
- Предусмотрена немедленная изоляция лиц (обучающихся, работников учреждения) с признаками инфекционных заболеваний;
- Усилен противоэпидемический режим: генеральные (еженедельно) и текущие уборки проводятся с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Установлены дозаторы с кожным антисептическим средством для обработки рук при входе в здание учреждения и в помещениях санитарных узлов, проводится ежедневная дезинфекция контактных поверхностей, систематически используются рециркуляторы для обеззараживания воздуха, проводится регулярное проветривание помещений с учетом расписания учебных занятий и перемен;
- Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены в санитарных узлах: имеется в наличии мыло, одноразовые и электрополотенца, туалетная бумага;
- В организации учебного процесса работает кабинетная система обучения, расписание занятий построено с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе по графику посещения столовой;

- Введен запрет на массовые мероприятия;
- Имеется в наличии необходимый запас моющих, дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, СИЗ (масок, перчаток).

Анализ заболеваемости обучающихся за 2019 год в сравнении с 2018 г:

	20 18 г.		20 19 г.		% отклонения
	Абсолютные	%	Абсолютные	%	
Всего «Д» больных	105	100%	103	100%	
Заболевания органов пищеварения	1	1,0%	1	1,0%	0
Заб. органов дыхания	-	-	-	-	-
Заболевания глаз	24	22,9%	24	23,3%	+ 0,4%
Заболевания костно-мышечной системы	1	1,0%	1	1,0%	0

За 2019 г. в сравнении с 2018 г. наблюдается увеличение заболеваемости обучающихся по заболеваниям глаз на 0,4%.

На основании проведенного анализа заболеваемости обучающихся за 2019 год рекомендовано продолжить работу по устранению отрицательного влияния этиотропных факторов внутришкольной среды на здоровье обучающихся, в частности:

1. Рационально использовать дневной свет для освещения учебных помещений - п.2.8. СП 2.4.3648-20:
 - не расставлять на подоконниках цветы;
 - очистку и мытье стекол проводить по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год;
 - не злоупотреблять в применении регулируемых солнцезащитных устройств (только при работе проектора) и использовании штор с низкой степенью светопропускания. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.
2. Обеспечить достаточный уровень искусственной освещенности - п.2.8. СП 2.4.3648-20:
 - регулярно проводить очистку и мытье осветительной арматуры светильников, по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год;
 - своевременно проводить замену перегоревших ламп;
 - не допускать одновременное использование в потолочных светильниках системы общего искусственного освещения учебных помещений люминесцентных ламп разного типа цветоизлучения по спектру: желтый и белый. Следует предусматривать люминесцентное освещение учебных помещений с использованием ламп одного спектра цветоизлучения, такого как: белый, тепlobелый, естественно-белый;
 - использовать в учебных помещениях отделочные материалы и краски, создающие матовую поверхность с допустимыми коэффициентами отражения и рекомендуемыми цветами красок – п.2.5. СП 2.4.3648-20.
3. Соблюдать регламентированную продолжительность непрерывного

использования в образовательном процессе технических средств обучения, связанных со зрительной нагрузкой, в т.ч. при работе на компьютерной технике. Чередовать во время урока различные виды деятельности.

4. С целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения обучающихся, на уроках следует проводить физкультминутки и гимнастику для глаз.

5. Постоянно проводить работу по воспитанию и формированию правильной рабочей позы у обучающихся – п.2.4.3. СП 2.4.3648-20:

- подбор ученической мебели осуществлять в соответствии с ростовозрастными особенностями детей и требованиями эргономики;

- расстановку учебной мебели проводить с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы и сохранения правильной рабочей позы;

- осуществлять постоянный контроль за сохранением правильной рабочей позы и освещенностью рабочего места обучающихся.

6. Обеспечить соблюдение оптимальных параметров микроклимата и воздушной среды учебных помещений в зависимости от погодноклиматических условий. Детей, часто болеющих простудными заболеваниями, следует рассаживать дальше от наружной стены. Оснастить все учебные помещения бытовыми термометрами для контроля температурного режима – п.2.7. СП 2.4.3648-20.

7. Соблюдать режим проветривания учебных помещений и рекреаций до начала занятий и после их окончания, во время перемен. Проветривание в присутствии детей не должно проводиться – п.2.7.2.; 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

8. Влажную уборку учебных и вспомогательных помещений проводить с использованием моющих средств после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Влажную уборку туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, производственных цехов пищеблока проводить ежедневно с использованием дезинфицирующих средств – п.2.11.2.; 2.11.4. СП 2.4.3648-20.

9. Питание следует осуществлять в соответствии с утвержденным организатором питания и согласованным с руководителем ОО двухнедельным меню. Допускать корректировку меню только при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ – п.8.1.4.; п.8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Организовать один обязательный прием пищи – завтрак или обед, при продолжительности нахождения ребенка в ОО до 6 часов, и обязательное двухразовое горячее питание с полным набором блюд при продолжительности нахождения в ОО более 6 часов, либо завтрак и обед для обучающихся в первую смену, либо обед и полдник для обучающихся во вторую смену. Обеспечить 100% охват всех учащихся горячим питанием – Приложение № 10 табл. 3; Приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. Соблюдать требования по массе порций готовых блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах – Приложение № 9 табл. 1; Приложение № 10 табл. 1, табл. 2. СанПиН

2.3/2.4.3590-20.

12. Обеспечить соблюдение питьевого режима посредством организации работы стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям упакованной (бутилированной) питьевой воды промышленного производства через вендинговые автоматы автоматической выдачи пищевой продукции, либо через установки с дозированным розливом воды – п.8.4.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.2.6.6. СП 2.4.3648-20.

13. Проводить дополнительное обогащение рациона питания учащихся микронутриентами с использованием специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированными напитками промышленного выпуска – п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

организация питания, питьевого режим:

Питьевой режим обучающихся организован в каждом учебном кабинете посредством выдачи воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, через установки с дозированным розливом при соблюдении срока годности воды, установленного производителем, и инструкций по эксплуатации данных установок, их мытью и обеззараживанию – п.8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.6.6. СП 2.4.3648-20.

Горячее питание обучающихся организовано ИП Сергеевой С.А.

1.Предприятие общественного питания ИП Сергеева С.А. проводит производственный контроль, основанный на принципах НАССР, в соответствии с порядком и периодичностью (организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания – п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. В примерных циклических десятидневных меню в минимальном суточном наборе пищевых продуктов, выдаваемых детям возрастных групп 7-11 лет, 12 лет и старше, для дополнительного обогащения рациона питания обучающихся не используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного производства из расчета 200 мл чел/сутки (прием пищи завтрак 25%, соответственно, 50 мл чел/сутки) – п.8.1.6.; Приложение № 7 табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. В примерном циклическом десятидневном меню (прием пищи завтрак 25%) в минимальном среднесуточном наборе пищевых продуктов, выдаваемых детям возрастной группы 7-11 лет, полностью отсутствуют такие пищевые продукты как: субпродукты (7,5 г чел/сутки), кисломолочная пищевая продукция (37,5 мл чел/сутки), кондитерские изделия (2,5 г чел/сутки), крахмал (0,75 г чел/сутки) - Приложение № 7 табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ выполнения натуральных норм питания по количеству продуктов в нетто за 10 дней (?) октября 2021 г. в возрастной группе 7-11 лет при односменном режиме работы и продолжительности нахождения в учреждении до 6 часов (один прием пищи – завтрак, доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии – 25%), показал отклонения от минимальных

среднесуточных наборов пищевой продукции на 1 обучающего в сутки по следующим видам пищевой продукции, таким как: хлеб пшеничный - 33%(недостаток), мука пшеничная +24% (избыток), крупы, бобовые +49%(избыток), макаронные изделия +129%(избыток), овощи - 16%(недостаток), фрукты свежие -11%(недостаток), фрукты (плоды) сухие +9%(избыток), соки плодоовощные -20%(недостаток), мясо 1 кат. +122%(избыток), птица +165%(избыток), молоко -68%(недостаток), сметана +20%(избыток), яйцо +20%(избыток), сахар +9%(избыток), чай +100%(избыток), какао +20%(избыток), дрожжи +20%(избыток), при допустимом отклонении от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$ и расчету данных по нетто - Приложение № 7 табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. В примерном циклическом десятидневном меню (прием пищи завтрак 25%) в минимальном среднесуточном наборе пищевых продуктов, выдаваемых детям возрастной группы 12 лет и старше, полностью отсутствуют такие пищевые продукты как: субпродукты (10 г чел/сутки), кисломолочная пищевая продукция (45 мл чел/сутки), кондитерские изделия (3,75 г чел/сутки), крахмал (1 г чел/сутки) - Приложение № 7 табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Анализ выполнения натуральных норм питания по количеству продуктов в нетто за 10 дней (?) октября 2021 г. в возрастной группе 12 лет и старше при односменном режиме работы и продолжительности нахождения в учреждении до 6 часов (один прием пищи – завтрак, доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии – 25%), показал отклонения от минимальных среднесуточных наборов пищевой продукции на 1 обучающего в сутки по следующим видам пищевой продукции, таким как: мука пшеничная -7% (недостаток), крупы, бобовые +35%(избыток), макаронные изделия +72%(избыток), овощи -8%(недостаток), фрукты свежие -11%(недостаток), соки плодоовощные -20%(недостаток), мясо 1 кат. +99%(избыток), птица +75%(избыток), рыба-филе -27%(недостаток), молоко -64%(недостаток), творог +8%(избыток), сметана +20%(избыток), масло сливочное +12%(избыток), яйцо +20%(избыток), дрожжи +13%(избыток), при допустимом отклонении от рекомендуемых норм питания $\pm 5\%$ и расчету данных по нетто - Приложение № 7 табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Рекомендовано:

1. Довести до сведения руководителя МБОУ СКОШИ ЧГО Лундиной А.С. о выявленных в ходе проверки несоответствиях требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20.
2. Усилить контрольные мероприятия в части выполнения требований к организации медицинской помощи обучающимся (раздел II п.2.9. СП 2.4.3648-20), ведения учетной документации пищеблока (раздел VIII, Приложение № 1, 4, 10, 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и выполнения санитарно-эпидемиологических требований к особому режиму работы организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) согласно СП 3.1/2.4.3598-20 с изменениями и дополнениями от 24 марта 2021 г.
3. Проинформировать в письменном виде руководителя ГБУЗ ПК «Чайковская ДГБ» Грибкову Л.А. об устранении вышеперечисленных несоответствий требованиям санитарных правил.

Проверяющий:
Ознакомлена:



/ Шигина В.Б./
/ Шульгина О.В./