

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач филиала ФГУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии»
в Костромской области
в Мантуровском районе»

Светелкин Ю.Д.

«12 » октября 2010г.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ № 341 **на образовательную деятельность МОУ СОШ №7**

Для проведения экспертизы представлены следующие документы:

- Заявление на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы.
- Акт проверки готовности общеобразовательного учреждения к 2010-2011 учебному году .
- Лицензия на право осуществления образовательной деятельности серия А №159960 регистрационный № 111-06/II от 06.06.2006 года .
- Сведения о профилактических прививках сотрудников против дифтерии и кори.
- Список сотрудников с данными медицинского осмотра и флюорографического обследования.
- Устав образовательного учреждения.
- Копия свидетельства о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц серия 44 № 000690223 основной государственный регистрационный № 1024402033776..
- Расписание занятий.
- Копия договора на оказание услуг по вывозу и размещению ТБО на полигоне ТБО № 78 от 01.07.08 года.
- Копии протоколов лабораторных и инструментальных исследований за текущий период 2010 года и 2009 год.

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 7 расположена по адресу : Костромская обл. , г. Шарья, п. Ветлужский, ул. Центральная, дом 18.

Школа находится в зоне жилой застройки. Участок школы благоустроен, имеет ограждения, с фасадной стороны здания ограждение отсутствует, на участке имеются зелёные насаждения, расположен на достаточном расстоянии от близлежащих жилых домов. Подъездные пути имеются, оборудованы твердым покрытием. Контейнерная площадка оборудована, на площадке установлено 3 контейнера, имеется договор на вывоз ТБО с ООО «Спецтранс» № 78 от 01.07.08 года. Имеются подходы с твердым покрытием к зданию школы. На участке оборудована физкультурно-спортивная зона, (имеются заключения по безопасности оборудования), учебно- опытная зона, хозяйственная зона . Фактическое количество посещающих школу соответствует проектной мощности, обучается 529 учащихся, по проекту 930 учащихся.. Здание имеет два этажа, этажи заняты учебными помещениями в соответствии с проектом, наполняемость классов 24 человека, удовлетворительная, соответствует

требованиям.

Учебные помещения оборудованы в соответствии с их назначением. Учащиеся начальной школы обучаются в закреплённом за каждым классом учебным кабинетом, выделенными в отдельный блок на первом этаже. Площади учебных кабинетов от 48 до 52 кв. м.. В кабинетах химии, физики, биологии имеются лаборантские. Гардеробная оборудована в соответствии с количеством учащихся на первом этаже, оборудована вешалками для одежды. Имеются мастерские швейная 41,5 кв.м, на 22 рабочих места, деревообработки- 75 кв.м. на 35 рабочих мест, металлообработки 75 кв.м . на 20 рабочих мест.

Аптечки первой помощи, средства индивидуальной защиты в мастерских имеются.

Акты проверки исправности оборудования мастерских, заземления имеются.

В мастерских деревообработки и металло обработки занятия проводятся только практические продолжительностью 20- 25 минут, т. к. теоретические занятия проводятся в оборудованном учебном классе.

Для спортивных занятий имеется спортивный зал 213 м², тренажёрный зал 48 м². Из -за Загруженности одного спортивного зала дополнительно проводятся занятия на базе ДЮСШОР, имеется договор о сотрудничестве с МОУ ДЮСШОР от 01.09.2010 года. Залы оснащены необходимым спортивным оборудованием, имеются раздевалки раздельные для мальчиков и девочек. Туалеты и душевые кабины у спортивного зала отсутствуют. Спортивные залы оснащены спортивным инвентарём, акты исправности и безопасности спортивного инвентаря имеются.

В школе имеется актовый зал , библиотека...

Сан. узлы имеются на каждом этаже для девочек и мальчиков, оборудованные кабинами с дверями. Для персонала школы имеются отдельные санитарные узлы.

Комната гигиены девочек в школе отсутствует.

Медицинский пункт имеет процедурную 12 м², кабинет врача 21 м², оборудованные согласно требований СанПиН 2.1.3.1375-03 « Гигиенические требования к размещению , устройству, оборудованию и эксплуатации больниц и других лечебных стационаров», медицинское обслуживание осуществляется детской поликлиникой. В школе работает 1 средний медицинский работник, врач посещает по графику. Имеется стоматологический кабинет в котором проводятся профилактические осмотры детей по договору с городской стоматологической поликлиникой. Имеется договор с городской стоматологической поликлиникой о безвозмездном оказании услуг от 20.08.2010 года.

В школе 26 учебных кабинетов, из них кабинетов информатики — 2.

Классная мебель имеет маркировку по росту показателю . При исследовании учебной мебели выявлено, что классы начальной школы оборудованные в основном мебелью номером 4, за исключением одного класса (3 б класс) оборудован регулирующей мебелью. Учебные классы старшеклассников оборудованы учебной мебелью номером 4-6 . Размер проходов и расстояния между предметами оборудования соблюдаются. (Протоколы исследования учебной в МОУ СОШ №7 прилагаются).

Дети с нарушением слуха и зрения сидят на первых партах, причём с пониженной остротой зрения сидят на первом ряду от окон, часто болеющие дети сидят дальше от наружной стены , т. е. на 3 ряду. Рассаживание проводится с учётом здоровья детей.

Внутренняя отделка помещений выполнена водоэмульсионной и масляной красками ,

влагостойкими обоями светлых тонов.

Отопление в здании централизованное водяное. Проведено гидравлическое испытание системы, акт промывки имеется. Радиаторы оборудованы ограждениями. Температура воздуха в помещении соответствует требованиям Сан. ПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату в производственных помещениях», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях». протокол лабораторно-инструментальных исследований № 80 от 15.09.10 года. Имеются отдельные системы вытяжной вентиляции. Принудительная вентиляция в мастерских деревообработки, металлообработки, кабинете химии, на пищеблоке. В обеденном зале вытяжка — естественная посредством внутри стенных каналов. В кабинетах и других помещениях фрамуги, форточки в исправном состоянии. Относительная влажность воздуха в помещениях соответствует требованию СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях». протокол лабораторно-инструментальных исследований № 80 от 15.09.10 года.. Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом, в мастерских оборудование в исправном состоянии, имеется акт проверки заземления.

Окна кабинетов ориентированы на южную, восточную, западную стороны. На окнах имеются тюль, шторы светлых тонов, жалюзи. Светильники искусственного света с люминесцентными лампами и лампами накаливания. Освещённость на рабочих местах соответствует Сан ПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» за исключением горячего цеха в столовой. Протокол лабораторно-инструментальных исследований - № 81 от 08.10.10 года.

Имеется профилактическое ультрафиолетовое облучение в процедурном кабинете.

Система хозяйственно-питьевого водоснабжения от гор. водопровода. Вода по бактериологическим показателям соответствует требованиям Сан ПиН 2.1.4.1074-01 "Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" протокол лабораторных исследований № 305 от 21.09.10 года Для горячего водоснабжения — собственный бойлер, на пищеблоке три водонагревателя, два кипятильника. Имеется горячая вода в кабинетах химии и технологии от электрических водонагревателей. Канализование в городскую канализационную сеть.

В образовательном процессе имеются программы, методики и режимы воспитания. Расписание уроков составлено в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях». , учебной нагрузкой учителей, учебными планами. В среднем и старшем звене 22 классов-комплектов. Школа работает шесть дней в неделю. Уроки по 40 минут. Продолжительность учебной недели пятых классов 31 час, sixth классов-32 часа, седьмых — 34 часа, восьмых — девятым 35 часов, десятые, одиннадцатые классы 36 часов. В школе имеется два класса информатики. Организация работы на персональных ЭВМ строится на основании требований СанПиН 2.2.2/2.4-1340-03 «Гигиенические требования к ВДТ, персональным ЭВМ и организации работы» протоколы лабораторных исследований №№ 15, 16, 17 от 28 июля 2010 года, соответствуют нормативам.

По профилактике нарушения здоровья и утомляемости проводятся физкультурные минутки, проветривания, С-витаминизация. Условия для удовлетворения потребности в движении имеются.

Начало занятий в школе с 8 часов, в 2 смены, первая смена -1,2,4,5-11 классы, вторая смена 3 классы.. Уроки по 40 минут, Для организации горячего питания ведены 2 перемены по 20 минут, остальные перемены по 10 минут.

Режим проведения текущих и генеральных уборок в соответствии с графиком. Мероприятия в случае карантина, санитарно-дезинфекционный режим в объеме, необходимом в зависимости от вида инфекции. Промаркированным уборочным инвентарём обеспечены, хранение организовано, на каждом этаже имеются помещения для хранения инвентаря.

В школе имеется столовая с обеденным залом на 192 посадочных места в отдельном блоке.

Режим питания организован по классам, классы распределены по переменам, имеются согласованные графики. Имеется разработанное десятидневное меню, которое выдерживается, т. к. завоз продуктов в столовую производится централизованно, ведётся ежедневный учёт выполнения норм питания, итоги выполнения подводятся каждые 10 дней. Охват горячим питанием в начальной школе -100%, в основной и старшей -87 %.

Анализ питания за сентябрь 2010 года (завтрак детей от 7-10 лет)

Наименование продукта	Норма на 1 человека	Норма выдачи за месяц	Выдано за сентябрь (19 дней)	На одного человека	% выполнения
Хлеб ржаной	16	304	215,4	11,3	70,8
Хлеб пшеничный	30	570	554	29,2	97,3
мука	3	57	52	2,7	91,2
крупа	9	171	178,9	9,4	104,6
рожки	3	57	68	3,6	119,3
картофель	37,6	714,4	752,35	39,6	105,3
Овощи, зелень	56	2064	401	21,1	37,7
фрукты	37	703	730	38,4	103,8
соки	40	760	770	40,5	101,3
Мясо говядина	14	266	275	14,5	103,4
цыплята	7	133	126	6,6	94,7
Рыба филе	11,6	220,4	115	6,0	52,2
колбаса	2,94	55,9	102	5,4	182,6
молоко	60	1140	488,4	25,7	42,8
Кисломолочные продукты	30	570	-	-	-
творог	10	190	140	7,4	73,7

сыр	1,96	37,2	35	1,8	94,0
сметана	2	38	34,5	1,8	90,8
Масло сливочное	6	114	109	5,7	95,6
Масло растительное	3	57	64,3	3,4	112,8
яйцо	8	152	136	7,2	89,5
песок	8	152	176	9,3	115,8
Кондитерские изделия	2	38	74,1	3,9	195,0
Чай	0,08	1,52	8	0,4	526,3
дрожжи	0,24	3,8	3,8	0,2	83,3

Не используются в питании кисломолочные продукты, недостаточно используется молоко, рыба, овощи и зелень.

При входе в столовую имеется 5 умывальных раковин для мытья рук с подводкой воды и подключением к канализации. Горячая вода к умывальным раковинам не подведена, в школе отсутствует централизованное горячее водоснабжение. Подана заявка на составление сметы для проведения системы горячего водоснабжения. ✓

Санитарные правила при организации работы столовой соблюдаются. Ассортиментный перечень соответствует возможностям предприятия. Пищеблок имеет горячий цех 34,6 м², рыбный цех 16 м², овощной цех 17,6 м², моечная 16,2 м². Кладовую для сыпучих продуктов, кладовую для овощей, кладовую для скоропортящихся продуктов оборудованную холодильным оборудованием, имеется морозильных камер-2, холодильный шкаф -1, бытовой холодильник-1. Раздевалка для персонала, кабинет заведующей, туалет для персонала. Поточность технологического процесса соблюдается. Внутренняя отделка помещений водоземлюсионная, масляная краска, керамическая плитка. Из технологического оборудования имеется мясорубка-две штуки, картофелечистка, протирачная машина, электрическая сковорода, две плиты 4-х конфорочные, жарочный шкаф, тестомесильная машина, 2 электрокипятильника, 3 водонагревателя. Технологические карточки по производству блюд имеются, условия для производства салатов имеются. Условия для хранения инвентаря имеются. Имеется промаркированный уборочный инвентарь, место для его хранения, запас моющих и дез. средств имеется. Периодичность текущих и ген.уборок по графику. Поставка пищевых продуктов автотранспортом, санитарный паспорт имеется. Раздача блюд проводится через мармитную линию, для организованных классов накрываются столы. Линия раздачи обеспечена раздаточным инвентарем, столовой посудой. Бракераж готовой продукции с ведением документации. Поступающие продукты имеют предусмотренную документацию. По бактериологическим и химическим показателям продукция соответствует Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" Протоколы лабораторных исследований №№ 468,469,54,836. от 21.09.10 года. При исследовании блюд на соответствие меню-раскладки отклонений нет, протокол № 826-828 от 21.09.10 года. Медицинский осмотр и гигиеническое обучение у персонала пройдены.

Спецодежда стирается централизованно.

Для обеспечения питьевого режима в школе приобретены кулеры для

использования бутилированной питьевой воды.

Заключение:

МОУ СОШ №7 соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02
«Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных
учреждениях»

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых
продуктов и продовольственного сырья».

Сан ПиН 2.4.5 2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к
организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего профессионального образования.»

Исполнила:



Н.П. Саблина.