

Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований Роспотребнадзора в образовательных организациях в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции в рамках выезда членов рабочей группы

Образовательная организация: МАОУ, Школа № 9

Дата проверки: 17.02.2021 (подпись)

Основание: Распоряжение Управления образованием Муниципального образования город Ирбит от 29.09.2020 № 161-р О создании рабочей группы по контролю за соблюдением санитарных норм в образовательных организациях Муниципального образования город Ирбит

Состав группы контроля: Полянская Наталья Сергеевна, методист МКУ «Центр системы образования»

№	Пункт проверки	Результат (да/нет)	Комментарий
1	"Утренний фильтр" обязательная термометрия с помощью бесконтактных термометров (тепловизоров) всех входящих в здание образовательной организации)		
2	Ведение журнала термометрии		
3	Разделение потоков обучающихся (наличие расписания прихода учеников в школу, использование нескольких входов)		
4	Соблюдение масочного режима педагогами		
5	Утилизация масок (одноразовых), как передают в прачечную многоразовые маски		
6	Наличие и использование рециркуляторов открытого типа (ультрафиолетовых облучателей) в каждом учебном помещении		
7	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении		
8	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в рекреациях		
9	Наличие инструкции по охране труда при работе с рециркулятором		
10	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в образовательную организацию, при входе в санузел		
11	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) на пищеблоке и при входе в столовую (для общеобразовательных организаций)	Да	
12	Наличие и использование электрополотенец при входе в столовую (для общеобразовательных организаций)	Да	
13	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в столовую (для общеобразовательных организаций)	Да	
14	Наличие жидкого мыла при входе в столовую (для общеобразовательных)	Да	

	организаций)		
15	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (для общеобразовательных организаций)	Да	
16	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Да	
17	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении столовой	Да	
18	Наличие актуального обеденного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа.	Да	
19	Наличие двухнедельного меню на сайте организации	Да	
20	Чистота обеденных столов (постоянная влажная уборка с использованием антисептических средств, наличие бумажных салфеток на обеденных столах, столовых приборов, чистота посадочных мест)	Да	
21	Наличие графика обработки поверхностей и проветривания	Да	
22	Приготовленная еда приемлемой для употребления температуры (горячая)	Да	
23	Визуальная оценка отходов		допускаю
24	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		не проверяю
25	Наличие документов:		
	- Журнал отзывов и предложений	Да	
	- Журнал бракеража	Да	нет работник
	- Журнал витаминизации	Да	нет работник
	- Санитарные книжки сотрудников пищеблока	Да	
	- Журналы приемки продукции	Да	
26	Информационно-просветительская работа (использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Да	
27	Наличие буфета, доступность его для детей, ассортимент, расчет (наличный, безналичный) (для общеобразовательных организаций)	Да	Наличие
28	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Да ✓	

Выводы и рекомендации:

Л

Контроль осуществил: Полянская Н.С., методист МКУ «Центр системы образования»

(ФИО, подпись)

Ознакомлен(-а)

М.В. Иванова М.В. директор школы

подпись, ФИО, должность