

**Предписание должностного лица Роспотребнадзора,
уполномоченного проводить проверку №8**

от «29» февраля 2016 года

г. Кудымкар

Мною, Власовой Ольгой Викторовной, заместителем начальника Коми-Пермяцкого территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, по результатам проверки, проведенной на основании Распоряжения № 64 от 25 января 2015 года заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Больше-Кочинская средняя общеобразовательная школа» (далее МБОУ «Больше-Кочинская СОШ»), юридический адрес 619331, Пермский край, Кочевский район, с. С.Большая-Коча, ул. Центральная, д. 21, были выявлены следующие нарушения действующих нормативных правовых актов РФ, предусматривающие обязательные требования, а именно:

Школа, с.Большая-Коча, ул.Центральная, 21,

1. МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» не имеет санитарно-эпидемиологическое заключения на образовательную деятельность о соответствии санитарным правилам и нормам, что не соответствует ст. 40, ч. 2, ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10).
2. Площадь учебных кабинетов при фронтальной форме не соответствует при нормативе не менее 2.5 кв. м, составляет:
 - ✓ - 2,41 кв.м на 1 обучающегося в 7 классе (36,18 кв.м, количество обучающихся 15 человек), что не соответствует п. 4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10.
 - ✓ 3. Конструкция рабочего стула не обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы, нет специальных поворотных-разворотных стульев, регулируемых по высоте, что не соответствует п. 11.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (далее по тексту СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03).
 - 4. Рабочее место пользователя ПЭВМ не оборудованы подставкой для ног, что не соответствует п. 10.5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.
 - ✓ 5. В образовательном учреждении предусмотрен питьевой режим, который не соответствует санитарным правилам – не оборудован стационарный питьевой фонтанчик, вода расфасованная в емкости, что не соответствует п.п. 10.2, 10.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).
 - ✓ 6. Покрытие 2 матов, гимнастического коня пришло в негодность, что может привести к нарушению здоровья детей, занимающихся при использовании данных спортивных снарядов, что является нарушением п. 1.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.
 - 7. В спортивном зале в правом углу на потолке имеется подтек и отслоение отделочного материала с изменением окраски, что не соответствует п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10.
 - 8. В кабинете домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи столы без гигиенического покрытия, что не соответствует п. 5.12 СанПиН 2.4.2.2821-10.

9.В кабинете домоводства, спортивном зале для оказания первой медпомощи нет аптек, **что не соответствует п. 5.15 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

10.В составе помещений интерната отсутствуют умывальные помещения, в качестве умывального помещения используются раковины для мытья рук установленные при туалетах, для мальчиков оборудована 1 раковина для мытья рук, при необходимости 1 раковины на 10 человек, а их фактически 18 человек, **что не соответствует п. 4.33 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

11.Полы во всех помещениях интернатного учреждения не плотно пригнанные, с щелями и дефектами, **что не соответствует п 2.3.1.4 СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сироты детей, оставшихся без попечения родителей».**

12.Кабинет химии не оборудован вытяжным шкафом, **что не соответствует п. 5.8 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

13.Контроль температурного режима в учебных помещениях не проводится, помещения не оснащены бытовыми термометрами, **что не соответствует требованиям п. 6.2, п.13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

14. Не обеспечено в предэпидемический сезон 2014-2015 г. иммунизация сотрудников против гриппа: привито 30 сотрудников (10 сотрудников отказались) из 40, процент привитых составил 75 %, **что является нарушением п. 8.3, 8.4 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», п. 6.1, 18.1. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», ст.5, ст.9, п.4 ст.11.Федерального Закона №157 - ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа МЗ от 31 января 2011 года № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».**

Пищеблок с.Большая Коча, ул.Центральная, 21

15. Складские помещения не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, **что не соответствует п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

16.В месте присоединения производственных ванн (моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды) присоединены к канализации без воздушного разрыва (не менее 20 мм от верха приемной воронки), **что не соответствует п. п. 13.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

✓ 17.Для обработки яиц допущено применение дезинфицирующего средства, не разрешенного к применению в установленном порядке для этих целей: используется дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин Д» (в маркировочном ярлыке указано, что данное средство предназначено для дезинфекции поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, белья, посуды, предметов ухода за больными, игрушек, изделий медицинского назначения, биологических выделений), **что является нарушением п.8.19 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее по тексту СП 2.3.6.1079-01), 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

✓ 18.Журнал бракеража проводится только скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок для питания детей, **что является нарушением п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

19. Искусственная С-витаминация блюд не проводится, **что не соответствует п. 14.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

✓ 20. Результаты контроля за выдачей пищи регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции не регулярно, представлены данные только с 18.01.2016 года, **что не соответствует п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

✓ 21.Примерное меню утверждено директором образовательной организации, но не согласовано в территориальном органе исполнительной власти, уполномоченного

- осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, **что не соответствует п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
22. Примерное меню разработано без дифференцированного учета по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), **что не соответствует п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
23. Для детей посещающих группу продленного дня, в фактическом меню нет данных о полднике, **что не соответствует п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
24. За 1 час перед сном в качестве второго ужина не предусмотрен кисломолочный продукт, **что не соответствует п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
25. Питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания, используется жарение в меню имеются (жареные оладьи, сырники), **что не соответствует п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
26. Не проводится оценка физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, с учетом возрастных категорий (от 7 до 11 лет, и от 12 до 18 лет), **что не соответствует п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 («Ведомость контроля за питанием»), приложение 7, таблицы 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08.**
27. Выборочно проведена проверка соответствия фактического рациона питания примерному меню, а именно: 01.02.2016г, 02.02.2016г и 03.02.2016г фактическое меню не соответствовало примерному меню, а именно:
Примерное меню на 01.02.2016 года (1 понедельник)
Завтрак:
1. каша манная с маслом
2. хлеб с маслом
3. какао на сгущенном молоке
Обед:
1. суп картофельный с макаронными изделиями на к/б
2. греча отварная
3. котлета мясная
4. соус томатный
5. чай
6. хлеб
Полдник: нет
Фактическое меню (день 1)
Завтрак:
- каша манная
- хлеб с маслом
- какао со сгущенным молоком
Обед:
- салат из моркови
- суп гороховый
- рожки отварные
- тефтели мясные
- соус томатный
- компот из сухофруктов
- хлеб
Полдник:
- пироги с повидлом
- чай
- яблоко, и т.д, **что не соответствует п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
28. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, которое не утверждено руководителем образовательного учреждения, **что не соответствует п. 6.24 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
29. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья не ведется

«Ведомость контроля за питанием», в конце каждой недели или 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 неделю или за 10 дней), **что не соответствует п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

30. Складские помещения не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, **что не соответствует п. 14. 4 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

✓31. Для обработки яиц допущено применение дезинфицирующего средства, не разрешенного к применению в установленном порядке для этих целей: используется дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин Д» (в маркировочном ярлыке указано, что данное средство предназначено для дезинфекции поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, белья, посуды, предметов ухода за больными, игрушек, изделий медицинского назначения, биологических выделений), **что является нарушением п.14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

32. «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», однако в нем не указываются час поступления продовольственного сырья и условия хранения, **что является нарушением приложения №5 п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

33. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При сравнении фактического рациона питания 01.02.2016г., 02.02.2016г., 03.02.2016г и 04.02.2016г оно не соответствует утвержденному примерному меню по наименованию блюд, по объему порций, а именно:

Фактическое меню на 01.02.2016 г	Примерное меню 1 день
Завтрак	
Каша манная с маслом 230 г	Каша манная 200/5
Хлеб с маслом 45г	Хлеб с маслом 1/14/10
Какао на сгущенном молоке 190г	Какао на сгущенном молоке 200
2 завтрак	
Мандарины 1 шт	Яблоко 85
Обед	
	Салат из моркови 60
Суп картофельный с макаронными изделиями на к/б 250	Суп гороховый 250
Греча отварная 100/5	Рожки отварные 160
Котлета мясная 50	Тефтели мясные 70
Соус томатный 50	Соус томатный 50
Компот из сухофруктов 200/20	Компот из сухофруктов 200
Хлеб 1/14	Хлеб 35
Полдник	
Пироги с повидлом 100/20	Пироги с повидлом 75
Чай 200/15	Чай 190
Фактическое меню на 02.02.2016 г	Примерное меню 2 день
Завтрак	
Каша ячневая с маслом 200/5	Каша «Дружба» 230
Хлеб с сыром 1/14/10	Хлеб с сыром 45
Кофейный напиток на сгущенном молоке 200	Кофейный напиток со сгущенным молоком 190
	Хлеб 35
2 завтрак	

Апельсины 1 шт	Сок яблочный 190
Обед	
	Винегрет овощной 60
Рассольник на к/б 250/10	Суп рассольник 250
Рис отварной 100/5	греча отварная 160
Суфле мясное 70	Котлета мясная 70
Кисель 200/10	Соус томатный 50
Хлеб 1/14	Компот из сухофруктов 200
	Хлеб 35
Полдник	
Булочка 100	Булочка 75
Чай 200/15	Чай 190
Фактическое меню на 03.02.2016 г	Примерное меню 3 день
Завтрак	
Каша пшеничная с маслом 200/5	Каша пшеничная 230
Хлеб с маслом 1/14/10	Хлеб с маслом 45
Какао на сгущенном молоке 200	Какао на сгущенном молоке 190
	Хлеб 35
2 завтрак	
Бананы 1 шт	Мандарин 85
Обед	
	Салат из белокочанной капусты с морковью 60
Суп гороховый на к/б 250	Суп «Борщ» 250
Вермишель отварная 100/5	Рис отварной 160
Котлета рыбная 50	Рыба отварная 80
Соус молочный 50	Соус молочный 50
Компот из яблок 200/20	Кисель 190
Хлеб 1/14	Хлеб 35
Полдник	
Манная запеканка 150	Блины с повидлом 100
Чай 200/15	Чай 190
Фактическое меню на 04.02.2016 г	Примерное меню 4 день
Завтрак	
Каша гречневая с маслом 200/5	Суп молочный с макаронными изделиями 250
Хлеб с сыром 1/14/10	Хлеб с маслом 45
Кофейный напиток на сгущенном молоке 200	Какао со сгущенным молоком 190
	Хлеб 35
2 завтрак	
Груши 1 шт	Груша 85
Обед	
Салат из свежей моркови 60/5	Салат из моркови 60
Щи с картофелем из свежей капусты на к/б	Суп крестьянский с крупой 250

250/10	
Картофельное пюре 100/5	Вермишель отварная 160
Ежики мясные 60	Гуляш мясной с соусом 100
Компот из сухофруктов 200/20	Компот из сухофруктов 200
Хлеб 1/14	Хлеб 35
Полдник	
Блины с повидлом 100/20	Сырники из творога с повидлом 150
Чай 200/15	Чай 190

что является нарушением приложения п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

34. В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания не проводится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, **что является нарушением приложения п. 15.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

35. Круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд не проводится, в соответствии с требованиями санитарных правил, **что является нарушением приложения п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

36. Питание не соответствует принципам щадящего питания, используется жарение в меню имеются (сырники, блины), **что является нарушением п. 14.10 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

37. При выборочной проверке личных медкнижек: отсутствуют сведения о результатах исследования на стафилококк у повара Дружининой Н.В., Андровой Т.М., Голубчиковой А.В., работник по кухне Рискова Е.И., **что является нарушением ст.34. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, п. 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, п.11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

38. Допускается использование для приготовления блюд яйца куриного пищевого столового категории 1. ООО «Птицефабрика «Менделеевская». Дата сортировки 17.01.2016 года, срок годности 25 суток в количестве 70 штук на сумму 490,0 руб. Отсутствует товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость данной продукции (ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка). Маркировка не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза. На маркировке отсутствует место нахождения изготовителя (юридический адрес), обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт. **Что является нарушением п.3 ст. 5, ст. 21, ст. 39 Технического регламента Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011), ч. 4.2 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее ТР ТС 022/2011), п.2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее № 29-ФЗ), п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08), п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13);**

39. Допускается использование для приготовления блюд овощей без маркировки изготовителя (поставщика):

-картофель свежий. Урожай 2015 года в количестве 10,0 кг на сумму 150,0 руб. **Что является нарушением ст. 39 ТР ТС 021/2011, ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011, п.2 ст.3 № 29-ФЗ, п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13;**
-морковь свежая. Урожай 2015 года в количестве 1,0 кг на сумму 7,5 руб. **Что является нарушением ст. 39 ТР ТС 021/2011, ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011, п.2 ст.3 № 29-ФЗ, п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Детский сад, с.Большая-Коча, ул.Центральная, 16

40.Вновь ввозимый песок не был исследован лабораторно на соответствие гигиенических нормативов по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям, **что не соответствует п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

41.В дошкольной образовательной организации (группах) не обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви, **что не соответствует требованиям п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.**

42.Постельное белье промаркированы не соответствующим образом в спальне старшей группы в момент проверки 04.02.2016г в 11-30 допустила у 1-ой детской кровати допустила использование постельного белья с несоответствующей маркировкой (№ кровати 18, а № пододеяльника 22), **что является нарушением п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

43.Стена в младшей группе имеет дефект отделки, растрескивание штукатурки в виде небольшой трещины, **что является нарушением требований п.5.1.СанПиН 2.4.1.3049-13.**

44. В буфетном отделении в инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря не указаны концентрации и объемы применяемых моющих и дезинфицирующих средств, **что является нарушением требований п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

45.На момент проверки 04.02.2016г в буфетной старшей группы имеет место хранение столовых приборов посуды навалом на сушилке, **что является нарушением требований п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-14.**

46.Однако при транспортировке готовой пищи с пищеблока школы до детского садика, который расположен в 300 м, готовая пища доставляемая в кастрюлях остывает, и при раздаче не имеет температуру +60, +65 градусов С, а повторный разогрев блюд не допускается, **что является нарушением требований п.14.15 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

47. Не обеспечено ведение журнала учета инфекционной заболеваемости в детском учреждении: оценить эпидемическую ситуацию в детском саду не представляется возможным, журнал учета инфекционных заболеваний ф. 60у в МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» не ведется, **что является нарушением 12.3 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п.6.3 приказа МЗ от 13.12.1998г. № 654 «О совершенствовании системы учета отдельных инфекционных и паразитарных заболеваний».**

48. Обсервационное наблюдение за детьми, общавшихся с больными ОРВИ детьми в группах не проводилась и не проводится по последнему случаю, обсервационные листы не представлены, не организован комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусматривающий обязательное обеззараживание посуды, воздуха и поверхностей в помещениях с использованием эффективных при вирусных инфекциях дезинфицирующих средств и методов, разрешенных к применению, а также текущую влажную уборку и проветривание помещений,

По представленным данным (выписка из медицинских карт развития ребенка) в декабре поставлен диагноз ОРВИ следующим детям:

- Шипицын Кирилл 10.01.2012 года рождения, заболел 10.12.2015 года;
- Голубчиков Дима, заболел 09.12.2015 года;
- Чедова Дарья 22.02.2011 года рождения, заболел 21.12.2015 года;
- Рисков Артем 18.08.2011 года рождения, заболел 24.11.2015 года;
- Гагарин Руслан, заболел 02.12.2015 года;

-Язев Ярослав, заболел 16.12.2015 года;
-Останин Артем, заболел 21.12.2015 года;
-на момент проверки с диагнозом ОРВИ отсутствует Бузинова Евгения, заболела 02.02.2016 года.

что является нарушением п.п 7.2, 7.5 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

На основании ч. 2 ст. 50 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», руководствуясь п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294 – ФЗ от 26.12.2008 года

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению «Больше-Кочинская средняя общеобразовательная школа», юридический адрес: 619331, Пермский край, Кочевский район, с. С.Большая-Коча, ул. Центральная, д. 21, место фактического осуществления деятельности: 619331, Пермский край, Кочевский район, с. С.Большая-Коча, ул. Центральная, д. 21; 619331, Пермский край, Кочевский район, с. С.Большая-Коча, ул. Центральная, д. 16. Свидетельство о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц о юридическом лице: ОГРН: 1025903382295, ИНН: 8104000722.

Школа с. Большая-Коча ул. Центральная, д. 21,

1. Привести в соответствие с требованиями п. 1.5 СанПиН 2.4.2.2921-10 и получить санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность о соответствии санитарным правилам и нормам. Срок до 01.05.2016г.
- ✓ 2. Поставить вопрос перед учредителем о соответствии площадей учебных кабинетов при фронтальной форме занятий гигиеническим нормативам (п. 4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10). Срок до 01.04.2016г .
- ✓ 3. Привести в соответствие с требованиями п. 11.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 обеспечить конструкцией рабочего стула для поддержания рациональной рабочей позы, обеспечить специальными поворотными стульями, регулируемые по высоте. Срок до 01.04.2016г .
- ✓ 4. Привести в соответствие с требованиями п. 10.5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 рабочее место пользователя ПЭВМ оборудовать подставкой для ног. Срок до 01.04.2016г .
- ✓ 5. Привести в соответствие с требованиями п.п. 10.2, 10.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 в образовательном учреждении предусмотреть питьевой режим, который соответствует санитарным правилам – оборудовать стационарный питьевой фонтанчик или водой расфасованной в емкости. Срок до 01.04.2016г .
- ✓ 6. Привести в соответствии с требованиями п. 1.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 в спортивном зале что покрытие матов, гимнастического коня, устранить вероятность получения травм использовании детьми данных спортивных снарядов Срок до 01.04.2016г.
7. Привести в соответствии с требованиями п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 потолок в спортивном зале. Срок до 01.09.2016г.
8. Привести в соответствии с требованиями п. 5.12 СанПиН 2.4.2.2821-10 кабинет домоводства, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, обеспечить столами с гигиеническим покрытием. Срок до 01.09.2016г.
9. Привести в соответствии с требованиями п. 5.15 СанПиН 2.4.2.2821-10 кабинет домоводства, спортивный зал для оказания первой помощи обеспечить аптечками. Срок до 01.09.2015г.
10. Привести в соответствии с требованиями п. 4.33 СанПиН 2.4.2.2821-10 интернат обеспечить умывальным помещением, на 18 мальчиков оборудовать необходимое количество раковин. Срок до 01.04.2016г.

11. Привести в соответствии с требованиями п. 2.3.1.4 СП 2.4.990-00 полы помещений интернатных учреждений обеспечить гладкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов. Срок до 01.09.2016г.
- ✓ 12. Привести в соответствии с требованиями п. 5.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 кабинет химии оборудовать вытяжным шкафом. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 13. Привести в соответствии с требованиями п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 оснастить кабинеты бытовыми термометрами. Срок до 01.04.2016г.
14. Обеспечить вакцинацию сотрудников против гриппа в предэпидемический сезон 2016-2017 гг. в 100 % в соответствии с требованиями п. 8.3, 8.4 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», п. 6.1, 18.1. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», ст.5, ст.9, п.4 ст.11.Федерального Закона №157 - ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Приказа МЗ от 31 января 2011 года № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Срок исполнения: до 01.11.2016 г.

Пищеблок с.Большая Коча, ул.Центральная, 21

15. Привести в соответствии с требованиями п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 складские помещения оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Срок до 01.04.2016г.
16. Привести в соответствии с требованиями п. 13.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 в месте присоединения производственных ванн (мочные ванны для мытья столовой и кухонной посуды) присоединить к канализации с воздушным разрывом (не менее 20 мм от верха приемной воронки). Срок до 01.09.2016г.
17. Привести в соответствии с требованиями п.8.19 СП 2.3.6.1079-01, 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 для обработки яиц обеспечить применение дезинфицирующего средства разрешенного к применению в установленном порядке для этих целей. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 18. Привести в соответствии с требованиями п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить ведение журнала бракеража поступающих на пищеблок для питания детей. Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 19. Проводить искусственную С-витаминизацию готовых блюд во все рабочие дни школы (п. 14.8 СанПиН 2.4.5.2409-09). Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 20. Привести в соответствии с требованиями п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13 обеспечить ежедневное ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Срок до 01.03.2016г.
- ✦ 21. Привести в соответствии с требованиями п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить согласование примерного меню в территориальном органе исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 22. Привести в соответствии с требованиями п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить разработку примерного меню с дифференцированным учетом по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет). Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 23. Привести в соответствии с требованиями п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 детей посещающих группу продленного дня обеспечить полдником. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 24. Привести в соответствии с требованиями п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 за 1 час перед сном в качестве второго ужина предусмотреть кисломолочный продукт. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 25. Привести в соответствии с требованиями п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить питание, обучающихся, в соответствии с принципами щадящего питания, не допускать использование жарения. Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 26. Привести в соответствии с требованиями п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08, обеспечить проведение оценки физиологических потребностей в основных пищевых веществах и

энергии, с учетом возрастных категорий (от 7 до 11 лет, и от 12 до 18 лет). Срок до 01.04.2016г.

- ✓ 27. Привести в соответствии с требованиями п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08, обеспечить соответствие фактического рациона питания примерному меню. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 28. Привести в соответствии с требованиями п. 6.24 СанПиН 2.4.5.2409-08, обеспечить ежедневное утверждение руководителем образовательного учреждения вывешенного меню в обеденном зале. Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 29. Привести в соответствии с требованиями п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08, для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья обеспечить ведение «Ведомости контроля за питанием», в конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней). Срок до 01.04.2016г.
- 30. Привести в соответствии с требованиями п. 14.4 СанПиН 2.4.1.3049-13, складские помещения оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Срок до 01.04.2016г.
- 31. Привести в соответствии с требованиями п.14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13, для обработки яиц обеспечить применение дезинфицирующего средства, разрешенного к применению в установленном порядке для этих целей. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 32. Привести в соответствии с требованиями приложения №5 п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, в «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», указывать час поступления продовольственного сырья и условия хранения. Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 33. Привести в соответствии с требованиями п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечить фактический рацион питания утвержденному примерному меню по наименованию блюд, по объему порций. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 34. Привести в соответствии с требованиями п. 15.8 СанПиН 2.4.1.3049-13, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 35. Привести в соответствии с требованиями п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечить круглогодичную искусственную С-витаминализацию готовых блюд в соответствии с требованиями санитарных правил. Срок до 01.04.2016г.
- ✓ 36. Привести в соответствии с требованиями п. 14.10 СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечить питание в соответствии с принципами щадящего питания, не использовать жарение. Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 37. Привести в соответствии с требованиями ст.34. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, п. 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, п.11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 отстранить от работы повара Дружинину Н.В., Андрову Т.М., Голубчикову А.В., работник по кухне Рискову Е.И., до прохождения исследования на стафилококк. Срок до 01.03.2016г.
- ✓ 38. Устранить нарушения п.3 ст. 5, ст. 21, ст. 39 ТР ТС 021/2011, ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011, п.2 ст. 3 № 29-ФЗ, п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13. Не допускать использование для приготовления блюд продовольственное сырье и пищевые продукты без товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, с маркировкой изготовителя не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза. Срок до 01.03.2016 года.

✓ 39. Устранить нарушения ст. 39 ТР ТС 021/2011, ч. 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011, п.2 ст.3 № 29-ФЗ, п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13. Не допускать использование для приготовления блюд продовольственное сырье и пищевые продукты без маркировки изготовителя (поставщика). Срок до 01.03.2016 года.

Детский сад, с.Большая-Коча, ул.Центральная, 16

40. Привести в соответствии с требованиями п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечить исследование вновь ввозимого песка лабораторно на соответствие гигиенических нормативов по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. Срок до 01.09.2016г.

✓ 41. Привести в соответствии с требованиями п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13, в дошкольной образовательной организации (группах) обеспечить условия для просушивания верхней одежды и обуви. Срок до 01.09.2016г.

✓ 42. Привести в соответствии с требованиями п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, обеспечить маркировку постельного белья соответствующим образом в спальне старшей группы. Срок до 01.03.2016г.

43. Привести в соответствии с требованиями п. 5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, устранить дефект отделки в стене в младшей группе. Срок до 01.09.2016г.

✓ 44. Привести в соответствии с требованиями п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, в буфетном отделении в инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря указать концентрации и объемы применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Срок до 01.03.2016г.

✓ 45. Привести в соответствии с требованиями п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, в буфетной старшей группы обеспечить хранение столовых приборов в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Срок до 01.03.2016г.

✓ 46. Привести в соответствии с требованиями п.14.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 при транспортировке готовой пищи с пищеблока школы до детского садика, обеспечить ее доставку в термосах при раздаче горячих блюд обеспечить температуру +60, +65 градусов С, повторный разогрев блюд не допускать. Срок до 01.04.2016г.

47. Обеспечить ведение журнала учета инфекционных заболеваний ф. 60у в МБДОУ в соответствии с требованиями п. 12.3 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п.6.3 приказа МЗ от 13.12.1998г. № 654 «О совершенствовании системы учета отдельных инфекционных и паразитарных заболеваний». Срок исполнения: до 01.04.2016 г.

48. Обеспечить обсервационное наблюдение за детьми, общавшихся с больными ОРВИ детьми в группах и проводить по последнему случаю, ведение обсервационных листов, организовать комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусматривающий обязательное обеззараживание посуды, воздуха и поверхностей в помещениях с использованием эффективных при вирусных инфекциях дезинфицирующих средств и методов, разрешенных к применению, а также текущую влажную уборку и проветривание помещений в соответствии с п.п 7.2, 7.5 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций». Срок исполнения: до 01.03.2016 г.

Ответственность за выполнение предписания возлагается на МБОУ «Больше-Кочинская СОШ» и его руководителя.

Выбор конкретного способа исполнения предписания предоставляется юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю не исключая возможности реализации обязанности, установленной ч. 2 ст. 24 Федерального закона «О санитарно – эпидемиологического благополучия населения», а именно не допускать осуществления деятельности, выполнения отдельных видов работ и оказания услуг в случаях, если при осуществлении деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Об исполнении настоящего предписания известить в письменной форме (допустимо

использование факсовой связи), в форме электронного документа, подписанного электронно – цифровой подписью вид которой предусмотрен законодательством Российской Федерации, не позднее 5 календарных дней с момента истечения срока исполнения настоящего предписания по адресу Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю, 619000, Пермский край, г. Кудымкар, ул. Яковкина, 8, факс 4-54-75.

Не предоставление информации об исполнении настоящего предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ст. 19.7 КоАП РФ и /или ст. 19.33 КоАП РФ (в случае выявления нарушений по соблюдению требований технических регламентов).

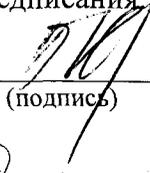
Данное предписание может быть обжаловано юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями в Арбитражный суд Пермского края в порядке, предусмотренном нормами главы 24 АПК РФ, должностными лицами в суд общей юрисдикции в порядке, предусмотренном нормами главы 25 ГПК РФ, в срок, не превышающий 3 месяцев с момента получения настоящего предписания. Приостановление действия предписания возможно только в порядке, установленном законом.

Настоящее предписание подлежит безотлагательному рассмотрению и выполнению.

Невыполнение предписания, влечет административную ответственность, предусмотренную ст. 19.5 ч. 1 КоАП РФ и/или ст. 19.5 ч.15 КоАП РФ (в случае выдачи предписания по соблюдению требований технических регламентов) по факту невыполнения в установленный срок настоящего предписания.

Заместитель начальника Коми-Пермяцкого ТО

(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)


(подпись)

О.В.Власова

(фамилия, имя, отчество)

Копию предписания получил:

Директор МБОУ «Больше-Кочинская СОШ»


(подпись)

А.И.Теплохова

(фамилия, имя, отчество)

Дата «29» февраля 2016 г.