

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 Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Североуральск, городе Ивдель,
городе Краснотурьинск и городе
Карпинск
адрес: 624480, Свердл. область, г.
Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А
тел.(34380) 2-34-56
E-mail: mail_12@66.rosпотrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

директор
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 33 пос. Кытлым
Гордеева Анна Григорьевна

624945, Свердловская обл., г.Карпинск, пгт
Кытлым, Пушкина ул., 7 Б

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 29.03.2017

№ 01-12-15/80

При проведении плановой выездной проверки с 01.03.2017 по 29.03.2017 на основании распоряжения № 01-01-01-03-12/2862 от 15.02.2017 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области Д.Н.Козловских в отношении Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 33 пос. Кытлым

юридический адрес 624945, Свердловская обл., г.Карпинск, п. Кытлым, Пушкина ул., 7 Б

дата регистрации 28.12.2000

ИНН/ОГРН 6614004985 / 1026601101955

рассмотрении представленных документов: акта от 29.03.2017

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	
1.	Показатели безопасности пищевой продукции привести в соответствие установленным требованиям приложения 2 , п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", провести повторное лабораторное исследование по показателю БГКП (колиформы) пищевой продукции.	ТР ТС 021/2011	ст. 7 п. 2	
2.	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разрабатывать, внедрять и поддерживать следующие процедуры: 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля, 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции; 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	ст. 10 ч. 3 п. 6.5 П.7.7 П.6.26	
3.	Организовать проведение производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а именно: микробиологические	СП 1.1.1058-01	1.5	

	исследования проб готовых блюд - ежеквартально; контроль проводимой витаминизации блюд - 2 раза в год; исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям - ежемесячно. Организовать проведение исследований концентрации вредных веществ в воздухе помещений общеобразовательной организации (гидроксибензол, формальдегид); параметров микроклимата, уровня шума, уровня естественного и искусственного освещения в производственных помещениях пищеблока; уровня искусственной освещенности на земле; качество горячего водоснабжения.			
4.	Соблюдать количество и периодичность отбора проб воды, отбираемых для лабораторных исследований, установленных с учетом требований, указанных в таблице № 6 СанПиН 2.1.4. 1074-01.	СанПиН 2.1.4.1074-01	4.3.	
5.	Предусмотреть прибор (весы) для проведения витаминизации.	СанПиН 2.3.2.1940-05	7.4	
6.	Организовать производственный контроль за производством продуктов детского питания, в том числе микробиологические исследования проб готовых блюд; контроль проводимой витаминизации блюд 2 раза в год; исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям ежемесячно;	СанПиН 2.3.2.1940-05	8.1, 8.2	
8.,3 4	Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания школы привести в соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а также встречного движения посетителей и персонала. А именно: обеспечить расчистку хозяйственного двора от снега, возможность подвоза продуктов к хозяйственным помещениям, не допускать поступление продуктов через центральный вход, через обеденный зал, через цех готовой продукции в складские помещения.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	5.1. 2.5	
9.	При работе технологического оборудования исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.	СП 2.3.6.1079-01	6.3. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	
10.	Разделочный инвентарь на пищеблоке обеспечить специальной маркировкой, а именно промаркировать разделочный нож "кура сырая", стол, на котором стоит протирочная машина	СП 2.3.6.1079-01	6.5. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	
11.	Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты принимать с сопровождающими документами, подтверждающими их качество и безопасность, и в исправной, чистой таре.	СП 2.3.6.1079-01	7.7.	
12.	Картофель и корнеплоды хранить в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С.	СП 2.3.6.1079-01	7.27.	
13.	Обработку яйца, используемого для приготовления блюд, осуществлять в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивать холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывать в чистую промаркированную посуду.	СП 2.3.6.1079-01	8.19.	
14.	Отобранные суточные пробы сохранять не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.	СП 2.3.6.1079-01	14.3.измен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	
15.	Представить документ, подтверждающий то, что уровень искусственной освещенности на земле составляет нормам (составляет не менее 10 лк).	СанПиН 2.4.2.2821-10	3.9.	
16.	Представить документы, подтверждающие то, что показатель уровня шума на территории общеобразовательной организации не превышает гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.	СанПиН 2.4.2.2821-10	3.12.	
17.	Обеспечить площадь учебных кабинетов на 1 обучающегося в кабинетах: № 1, № 2, а именно площадь на 1 обучающегося 2,5 кв.м.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.9.	
18.	Концентрацию аэроионов положительной полярности привести в соответствие нормативным величинам, установленным СанПиН	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.11.	

	2.2.4.1294-03, в точках: кабинет информатики (ПЭВМ №2), кабинет физики (ПЭВМ 4 ; ПЭВМ 8). Концентрацию аэроионов отрицательной полярности привести в соответствие нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.4.1294-03, в точках: кабинет информатики (ПЭВМ №2), кабинет физики (ПЭВМ 4 ; ПЭВМ 8).			
19.	Устранить дефекты потолков и стен в помещениях пищеблока, кабинетах химии, русского языка, географии, туалет девочек 2 этажа, коридоров – должны быть гладкие, на потолке устранить следы протечек, признаки поражений грибом, обеспечить возможность проводить уборку потолков влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.28.	
20.	Предоставить документы, подтверждающий то, что показатель уровня шума не превышает гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.34.	
21.	Обеспечить наличие ученической мебели для обучающихся I ступени образования - школьная парта, обеспеченная регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7-15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5-6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7-8 см у парт 4-го номера.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.3.	
22.	При оборудовании учебных помещений соблюдать расстояние от первой парты до учебной доски менее 2м. 40 см. в кабинете домоводства.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.6.	
23.	Демонстрационные столы в кабинете химия, физика оборудовать защитными бортиками по наружному краю стола.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.8.	
24.	5.9. Оборудование кабинетов информатики привести в соответствие гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. а именно в соответствии СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 по пунктам: " п.9.6 - рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию) " п.10.5 - рабочее место пользователя ПЭВМ оборудовать подставкой для ног, имеющей ширину не менее 300 мм, глубину не менее 400 мм, регулировку по высоте в пределах до 150 мм и по углу наклона опорной поверхности подставки до 20 град.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.9.	
25.	Кабинет домоводства оборудовать 2 столами с гигиеническим покрытием, холодильником. Предусмотреть установку двухгнездных моечных раковин с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, около моечных раковин предусмотреть разрешенные моечные средства для мытья столовой посуды.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.12.	
26.	Представить документ, подтверждающий то, что концентрация вредных веществ в воздухе помещений общеобразовательной организации не превышает гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест.	СанПиН 2.4.2.2821-10	6.12.	
27.	Представить документ, подтверждающий то, что КЕО на рабочей поверхности парт в наиболее удаленной от окон точке помещения составляет не менее 1,5%.	СанПиН 2.4.2.2821-10	7.1.6.	
28.	Светопроемы учебного помещения (кабинет русского языка) оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами.	СанПиН 2.4.2.2821-10	7.1.8.	
29.	Своевременно проводить замену вышедших из строя источников света.	СанПиН 2.4.2.2821-10	7.2.9.	
30., 35	Представить документ, подтверждающий то, что МБОУ СОШ № 33 обеспечено водой (горячей), отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.5.2409-08	8.3. 3.2	
31.	В классных журналах преподавателей предусмотреть листы здоровья, в который для каждого обучающегося вносить сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.	СанПиН 2.4.2.2821-10	11.7.	
32.	Усилить контроль за организацией и полнотой выполнения настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников учреждения.	СанПиН 2.4.2.2821-10	13.1.	
33.	Медицинским персоналом МБОУ СОШ № 33 усилить повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.	СанПиН 2.4.2.2821-10	13.2.	

36.	Обеспечить столовую достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.7	
37.	Складские помещения содержать в порядке и чистоте,	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.2	
38.	Мытье столовой посуды на специализированной моечной машине проводить в соответствии с инструкциями по эксплуатации, а именно мытье столовой посуды проводить с добавлением моющего средства.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.9	
39.	Соблюдать режим мытья столовых приборов, а именно столовые приборы обеспечить прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.12	
40.	В примерном меню соблюдать требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3),	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.9	
41.	Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, а именно приготовление икры морковной (технологическая карта № 75) . Предоставить отсутствующие технологические карты: № 391 "Фрикадельки из говядины паровые", технологическая карта № 50 "Салат из свеклы отварной", технологическая карта № 17/5 "Пудинг творожный с бананом и сгущенным молоком».	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.11	
42.	Питание обучающихся привести в соответствие принципам щадящего питания, а именно в технологической карте № 18/3 "Рагу овощное" в технологии приготовления не допускать обжарку,.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.16	
43.	Ежедневно в рационах питания включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.17	
44.	В состав завтрака включать закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.18	
45.	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организацию общественного питания образовательных учреждений осуществлять при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохранять в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не допускать к реализации пищевой продукции, не имеющей маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.26	
46.	Привлекать к проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.	СанПиН 2.4.5.2409-08	7.5	
47.	Представить документ, подтверждающий соответствие параметров микроклимата производственных помещений пищеблока, требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.2	
48.	Представить документ, подтверждающий соответствие естественного и искусственного освещения в помещениях пищеблока, требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.4	
49.	Представить документ, подтверждающий, соответствие уровней шума в производственных помещениях пищеблока гигиеническим нормативам для организаций общественного питания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	12.5	
50.	Обеспечить наличие в организации санитарных правил (СанПиН 2.4.5.2409-08), усилить контроль за выполнением требований санитарных правил всеми работниками предприятия.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.2	
51.	Медицинским работником усилить контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.4	
52.	Представить данные о вакцинации против вирусного гепатита В и	СП 3.1.1.2341-	12.2	

	(или) отказе от вакцинации против вирусного гепатита В у Ляшовой Т.Н.	08		
53.	Соблюдать требования к прохождению флюорографических обследований, а именно: у Погорелой Е.А., Кадыровой Н.М.	СП 3.1.2.3114-13	4.13.	
54.	Охват сотрудников прививками против гриппа в эпидемический сезон гриппа 2017-2018гг. обеспечить не менее 75%".	СП 3.1.2.3117-13	11.4.	
55.	Соблюдать требования к вакцинации сотрудников школы против клещевого вирусного энцефалита, а именно: Кадыровой Н.М., у Ляшовой Е. В., представить данные о вакцинации против клещевого вирусного энцефалита и (или) отказе от вакцинации у Ляшовой Т.Н.	СП 3.1.3.2352-08	6.10.	
56.	Обеспечить проведение дератизационных мероприятий направленных на уменьшение численности прокормителей клещей (диких грызунов) и проводить на расчищенных территориях осенью и весной. Представить акт выполненных работ за 2017 год.	СП 3.1.3.2352-08	8.6.	
57.	Организовать проведение производственного контроля за объектами окружающей среды, которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллез, представить протоколы лабораторных испытаний - смывов с объектов окружающей среды на сальмонеллы.	СП 3.1.7.2616-10	8.3	
58.	Смывы с объектов окружающей среды: смыв с ножа "гастрономия", смыв с полотенца для рук, смыв с бака "второе блюдо", смыв с фартука повара Тошевой Е.С., смыв с весов "гастрономия" привести в соответствие нормативной документации по показателю БГКП (бактерии группы кишечной палочки). Провести повторные лабораторные исследования.	СП 3.1/3.2.3146-13	2.6.	
59.	Обеспечить соблюдение требований к прохождению периодических медицинских осмотров, а именно: обеспечить осмотр стоматологом: Ляшовой Т.Н., Чернецовой О.П., Тошевой Е.С.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	
60.	Предоставить данные о прохождении гигиенического обучения и аттестации у учителя Назаровой А.А.	СП 3.1/3.2.3146-13	8.2	
61.	Соблюдать требования к регистрации и учету инфекционных (паразитарных) болезней и (или) носительства возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней среди учащихся школы, данные вносить в журнал учета инфекционных заболеваний установленной формы.	СП 3.1/3.2.3146-13	12.3	
62., 63., 64., 65	Соблюдать требования к обследованию детей младшего школьного возраста на энтеробиоз, а именно: организовать обследование детей младшего школьного возраста на гельминтозы и кишечные протозоозы, в т.ч. на энтеробиоз, на гименолепидоз - ежегодно.	СП 3.2.3110-13 СанПиН 3.2.3215-14	4.3.3 4.1. 4.5. 11.2.2.	
66.	Дезинфекционные средства хранить в таре (упаковке) поставщика с этикеткой, в условиях, регламентированных нормативными документами на каждое средство, в специально предназначенных помещениях (складах). Тарную этикетку хранить весь период хранения (реализации) дезинфекционного средства.	СП 3.5.1378-03	2.7.	
67.	Соблюдать требования к проведению профилактической дезинфекции в МБОУ СОШ №33, обеспечить производственный контроль за рабочими растворами дез. средств (предоставить протоколы лабораторных испытаний, выданные аккредитованным лабораторным центром).	СП 3.5.1378-03	4.2.1.	
68., 69	Соблюдать меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих, а именно не проводится своевременный ремонт и устранение дефектов потолочных перекрытий: К числу основных мероприятий по защите объектов от синантропных членистоногих относятся: - устройство автономных вентиляционных систем; - герметизация швов и стыков плит и межэтажных перекрытий, мест ввода и прохождения электропроводки, санитарно-технических и других коммуникаций через перекрытия, стены и другие ограждения, мест стыковки вентиляционных блоков; - устройство незаглубленных мусорокамер; - применение при устройстве мусоропроводов материалов, пригодных для их постоянной механической очистки. - обеспечение уборки и дезинсекции в соответствии с санитарными правилами для объекта;	СанПиН 3.5.2.1376-03	3.2., 3.3	
70., 71	Обеспечить контрольные обследования с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих, восстановления их численности и степени заселенности ими помещений, проводить предварительное санитарно-эпидемиологическое обследование с целью определения наличия членистоногих и их видов, выявления мест локализаций и уровня их численности;	СанПиН 3.5.2.1376-03	5.1., 5.2	

	Представить акты обследования за 2017 год.			
72.	Обеспечить регулярное обследование и оценку состояния объектов с целью учета численности грызунов, определения заселенности объектов и территории грызунами, их технического и санитарного состояния. Проводить дератизационные мероприятия на прилегающей территории. Представить информацию о мероприятиях по истреблению грызунов с использованием физических, химических и биологических методов с учетом контроля эффективности. Предоставить акты за 2017 год.	СП 3.5.3.3223-14	3.3.	
73.	Осуществлять инженерно-технические мероприятия по защите объектов от грызунов, а именно: проводить мероприятия по устранению трещин (отверстий) стенах в складе пищевой продукции.	СП 3.5.3.3223-14	3.8.	

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск в срок до 01.11.2017 г.

1. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда
2. Информацию по выполнению предписания

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 33 пос. Кытлым, директора Панину Лию Борисовну

Заместитель начальника
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Североуральск, городе
Ивдель, городе Краснотурьинск и городе
Карпинск



Заслонова А.И.

Предписание получил:
✓ *Директор Тамара Л.Б.*



29.03.17

Место выдачи предписания:
624480, Свердл. область, г. Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А