

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 Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе
Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г.
Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д.
86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 24

622904, Свердловская обл., Пригородный район,
пгт Горноуральский, п. Горноуральский, 34

ПРЕДПИСАНИЕ № 01-09-12/893
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 09.02.2017

При проведении проверки с 13.01.2017 по 09.02.2017
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 24

юридический адрес 622904, Свердловская обл., Пригородный район, пгт Горноуральский, п. Горноуральский, 34
дата регистрации 06.12.2000
ИНН/ОГРН 6648006250 / 1036602352050

рассмотрении представленных документов: акта от 09.02.2017

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «С 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	срок
1.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 2	09.02.2018
2.	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции определить: 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль		ст. 11 п. 3	09.02.2018

	<p>3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;</p> <p>4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей</p> <p>6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных</p>			
3.	В программе производственного контроля указать полный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	СП 1.1.1058-01	3.1.	01.09.2017
4.	В программе производственного контроля указать в полном объеме перечень химических веществ, а так же объектов ПЛК в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в том числе лабораторный контроль за С витаминизацией напитков. Проводить производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля и в полном объеме.		3.3.	01.09.2017
5.	В программу производственного контроля добавить раздел "Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля".		3.7.	01.09.2017
6.	В программу производственного контроля добавить раздел "Организация сбора, хранения и удаления отходов".		4.5.	01.09.2017
7.	Температуру воздуха и уровень относительной влажности в кабинете информатики привести в соответствие нормативным величинам. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	4.3.	09.02.2019
8.	Произвести замену компьютерных столов в кабинете информатики. Подбор мебели осуществлять в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы".		11.3.	09.02.2019
9.	Привести в соответствие нормативным величинам уровень шума в кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СН 2.2.4/2.1.8.56 2-96	6.3.	09.02.2018
10.	Производственные ванны в моечной кухонной посуды присоединить к системе канализации.	СП 2.3.6.1079-01	3.1. изменен СП 2.3.6.2202-07 от 03.05.2007	01.09.2017
11.	Раковины для мытья рук в овощном цехе, мясо-рыбном цехе, холодном цехе оборудовать смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.		3.3.	01.09.2017
12.	Производственные ванны в мясо-рыбном цехе, овощном цехе, производственную ванну в холодном цехе подсоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. В моечной столовой посуды каждую из 5 производственных раковин присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.		3.8.	01.09.2017
13.	Восстановить покраску на потолке в моечной кухонной посуды.		5.5.	01.09.2017
14.	Отремонтировать подоконник на складе продуктов. В		5.11.	01.09.2017

	помещении для хранения уборочного инвентаря, находящегося при раздевалке сотрудников пищеблока восстановить покраску стен и потолка. При обеденном зале в помещении для мытья рук детей обеспечить ровную покраску стен неровные, устранить грибок. В моечной кухонной посуды восстановить напольную плитку вокруг трапа.				
15.	Мусорные контейнеры оборудовать плотно закрывающимися крышками.	СанПиН 2.4.2.2821-10	3.7.	01.09.2017	
16.	Восстановить побелку потолка в туалете для девочек на 2 этаже. Устранить следы протечек на потолке в кабинете №25. Восстановить покраску на стене около двери кабинета №17, на стене около двери кабинета №11.		4.28.	01.09.2017	
17.	Произвести замену напольного покрытия в рекреации 1 этажа, в коридоре перед спортивным залом на 2 этаже, в столярной мастерской, в рекреации 3 этажа.		4.29.	09.02.2020	
18.	Все кабинеты начальных классов оборудовать школьными партами с регулятором наклона плоскости, в частности кабинеты: № 25, №26, №28.		5.3.	09.02.2019	
19.	Рассаживание детей проводить в соответствии с ростом обучающихся.		5.5.	09.02.2019	
20.	Кабинет химии обеспечить учебными столами с защитными бортиками по наружному краю стола.		5.8.	01.09.2017	
21.	В слесарной мастерской слесарные верстаки, сверлильные станки оборудовать предохранительными сетками. Обеспечить соответствие размеров инструментов, используемых для столярных и слесарных работ, возрасту и росту обучающихся. Обеспечить подводку горячей воды к умывальным раковинам в столярной и слесарной мастерских.		5.10.	09.02.2019	
22.	Привести в соответствие нормативным величинам уровень относительной влажности воздуха в кабинете № 3 , № 22 , № 21, № 1, № 2. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		6.4.	09.02.2019	
23.	Произвести замену окон с составными стеклами в кабинетах: №20, №22, зале хореографии, кабинете №2, №4, в актовом зале.		6.10.	09.02.2020	
24.	Не допускать использование поливинилхлоридной пленки на окнах в учебных помещениях, в частности в кабинете №29.		7.1.8.	01.09.2017	
25.	Классные доски оборудовать софитами в кабинетах: №21, №3, №4, №17, №16, №15. В кабинете №27 софиты размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.		7.2.6.	09.02.2019	
26.	Расписание уроков составлять с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.		10.7.	01.09.2017	
27.	Не допускать совместного хранения уборочного инвентаря для туалетов и уборочного инвентаря для учебных помещений и рекреаций.		12.11.	01.09.2017	
28.	Обеспечить достаточное количество умывальных раковин при обеденном зале, а именно: не менее 7 раковин.		СанПиН 2.4.5.2409-08	3.4	01.09.2017
29.	Соблюдать санитарно - гигиенические требования к маркировке производственного и холодильного оборудования, столов на пищеблоке.			4.10	01.09.2017
30.	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к разделочному инвентарю: заменить разделочную доску для рыбы сырой.			4.12	01.09.2017
31.	Для обработки посуды использовать разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.			5.6	01.09.2017
32.	Обеспечить просушивание стаканов на решетках, полках, стеллажах.	5.10 6.14.		09.02.2018	
33.	В примерном меню к каждому блюду указывать информацию о содержании кальция и фосфора.	СП 2.3.6.1079-01		6.4	09.02.2018

34.	Соблюдать выхода (массу) блюд в примерном и фактическом меню с учетом возраста обучающихся и в соответствии с приложением №3 СанПиН 2.4.5.2409-08.		6.9	09.02.2018
35.	Не допускать повторяемости одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня.		6.13	09.02.2018
36.	В примерном меню учитывать рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.		6.14	09.02.2018
37.	Ежедневно в рацион включать хлеб ржаной и пшеничный.		6.17	09.02.2018
38.	Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.		6.18	09.02.2018
39.	В обед включить закуски.		6.19	09.02.2018
40.	Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.		6.22	09.02.2018
41.	Отпуск горячего питания обучающимся организовать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.		7.2	09.02.2018
42.	Выделить отдельную ванну для обработки куры.		8.9	01.09.2017
43.	Обеспечить подводу горячей воды к раковинам для мытья рук в мясо-рыбном цехе, холодном цехе, в горячем цехе.		13.2	09.02.2018
44.	Качественно заполнять журнал бракеража готовой продукции.		14.6	01.09.2017
45.	Обследования на заселенность синантропными членистоногими проводить 2 раза в месяц.	СанПиН 3.5.2.1376-03	5.2.	09.02.2018
46.	Восстановить защитную сетку у трапа в моечной кухонной посуды.	СП 3.5.3.3223-14	3.8.	01.09.2017
47.	Предоставить отметку терапевта о допуске к работе у следующих сотрудников: Заостровных Т.М., Самылина Е.Н., Бобылева Н.А., Садыкина М.Л., Лылова Т.В., Бельникова О.Н., Селиванова Т.А., Крюковских О.А., Кулак А.Л., Мелкозерова О.В., Мальцева Н.А., Бахарев Н.А., Малыгин Л.Ф., Калинин Н.А., Ротарь О.А., Алексеева Н.А., Кирдеева М.А., Волчанкова К.А., Каримов Ф.З., Рябушева Н.Н., Панарина Л.К., Ерохин А.П., Кузина М.Г., Солонкова Н.А., Каногина Л.А., Вахрушева О.Т., Скороходова Л.М., Тимофеева В.С., Ким В.Д., Таланцева В.С., Гончарова С.Р., Мохнаткина Л.В., Ознобихина А.Л., Борозна С.К., Таланцев К.А., Журавлева Ж.А., Думченкова О.В., Хржановская Н.В., Елисеева Н.Л., Алексеева Н.В., Андреева Н.С., Ахмедьянова О.А., Баянова Т.М., Борзенко С.А., Венгер Л.Я., Вершинина Н.В., Вяткина Е.А., Головнина Т.С., Головских А.А., Головских Д.С., Головских Е.Г., Гольшева Е.Н., Данилова А.И., Женихова И.Н., Заостровных О.А., Заровная Т.В., Зубко Т.В., Касьянов В.А., Костромитина Ю.Ю., Кропачева С.А., Кузеванова Н.В., Логвиненко С.В., Ляпшева Н.П., Макарова О.В., Меленберг М.Л., Мелехов А.И., Набоких Л.В., Нольфина В.Н., Федурин И.С., Прокушева Г.В., Пахомова И.А., Петелин А.К., Рыбакова Ю.И., Салмина А.А., Сафонова Т.А., Сафронова Н.Н., Семейкина Т.И., Сибирцева А.Н., Скрябина Т.В., Смердова Н.В., Скоробогатова А.С., Трекина И.Б., Фролова Е.А., Финадеева Т.И., Цейзер Н.В., Чудинова Г.Г., Чумаченко Е.В., Штреккер И.В., Шуракова А.С., Юдина Н.В., Яковлева Л.А., Рахимова М.В., Лунева О.В., Гурьев С.С.; Предоставить отметку ЛОР-врача о допуске к работе у следующих сотрудников: Заостровных Т.М., Самылина Е.Н., Бобылева Н.А., Садыкина М.Л., Лылова Т.В., Бельникова О.Н., Селиванова Т.А., Крюковских О.А., Кулак А.Л., Мелкозерова О.В., Мальцева Н.А., Бахарев Н.А., Малыгин Л.Ф., Калинин Н.А., Ротарь О.А., Алексеева Н.А., Кирдеева М.А., Волчанкова К.А., Каримов Ф.З., Рябушева Н.Н., Панарина Л.К., Ерохин А.П., Кузина М.Г., Солонкова Н.А., Каногина Л.А., Вахрушева О.Т., Скороходова Л.М., Тимофеева В.С., Ким В.Д., Таланцева В.С., Гончарова С.Р., Мохнаткина Л.В., Ознобихина А.Л., Борозна С.К., Таланцев К.А., Журавлева Ж.А., Думченкова О.В., Хржановская Н.В., Елисеева Н.Л., Алексеева Н.В., Андреева Н.С., Ахмедьянова О.А., Баянова Т.М., Борзенко С.А., Венгер Л.Я., Вершинина Н.В., Вяткина Е.А., Головнина	Приказ Минздравсоц развития РФ 302н	прил.2	01.09.2017

<p>Т.С., Головских А.А., Головских Д.С., Головских Е.Г., Гольшева Е.Н., Данилова А.И., Женихова И.Н., Заостровных О.А., Заровная Т.В., Зубко Т.В., Касьянов В.А., Костромитина Ю.Ю., Кропачева С.А., Кузеванова Н.В., Логвиненко С.В., Ляпцева Н.П., Макарова О.В., Меленберг М.Л., Мелехов А.И., Набоких Л.В., Нольфина В.Н., Федурин И.С., Прокушева Г.В., Пахомова И.А., Петелин А.К., Рыбакова Ю.И., Салмина А.А., Сафонова Т.А., Сафронова Н.Н., Семейкина Т.И., Сибирцева А.Н., Скрябина Т.В., Смердова Н.В., Скоробогатова А.С., Трекина И.Б., Фролова Е.А., Финадеева Т.И., Цейзер Н.В., Чудинова Г.Г., Чумаченко Е.В., Штреккер И.В., Шуракова А.С., Юдина Н.В., Яковлева Л.А., Рахимова М.В., Лунева О.В., Гурьев С.С.;</p> <p>Предоставить отметку стоматолога о допуске к работе на сотрудников: Заостровных Т.М., Самылина Е.Н., Бобылева Н.А., Садькина М.Л., Лылова Т.В., Бельникова О.Н., Селиванова Т.А., Крюковских О.А., Кулак А.Л., Мелкозерова О.В., Мальцева Н.А., Бахарев Н.А., Малыгин Л.Ф., Калинин Н.А., Ротарь О.А., Алексеева Н.А., Кирдеева М.А., Волчанкова К.А., Каримов Ф.З., Рябушева Н.Н., Панарина Л.К., Ерохин А.П., Кузина М.Г., Солонкова Н.А., Каногина Л.А., Вахрушева О.Т., Скороходова Л.М., Тимофеева В.С., Ким В.Д., Таланцева В.С., Гончарова С.Р., Мохнаткина Л.В., Ознобихина А.Л., Борозна С.К., Таланцев К.А., Журавлева Ж.А., Думченкова О.В., Хржановская Н.В., Елисеева Н.Л., Алексеева Н.В., Андреева Н.С., Ахмедьянова О.А., Баянова Т.М., Борзенко С.А., Венгер Л.Я., Вершичина Н.В., Вяткина Е.А., Головина Т.С., Головских А.А., Головских Д.С., Головских Е.Г., Гольшева Е.Н., Данилова А.И., Женихова И.Н., Заостровных О.А., Заровная Т.В., Зубко Т.В., Касьянов В.А., Костромитина Ю.Ю., Кропачева С.А., Кузеванова Н.В., Логвиненко С.В., Ляпцева Н.П., Макарова О.В., Меленберг М.Л., Мелехов А.И., Набоких Л.В., Нольфина В.Н., Федурин И.С., Прокушева Г.В., Пахомова И.А., Петелин А.К., Рыбакова Ю.И., Салмина А.А., Сафонова Т.А., Сафронова Н.Н., Семейкина Т.И., Сибирцева А.Н., Скрябина Т.В., Смердова Н.В., Скоробогатова А.С., Трекина И.Б., Фролова Е.А., Финадеева Т.И., Цейзер Н.В., Чудинова Г.Г., Чумаченко Е.В., Штреккер И.В., Шуракова А.С., Юдина Н.В., Яковлева Л.А., Рахимова М.В., Лунева О.В., Гурьев С.С.</p>		
---	--	--

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до 01.09.2017 г. и далее по срокам

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. Отчет с подтверждающими документами, протоколы лабораторных испытаний

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, назначением 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, назначением 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
 МАОУ СОШ № 24, директора

специалист-эксперт Территориального
 отдела Управления Роспотребнадзора по
 Свердловской области в городе Нижний

Рахимова Валерия Ринатовна

Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском
районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе

должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор

подпись

ФИО



Предписание получил:
директор Заостровных Татьяна Михайловна

должность, ФИО

подпись

9.08.17.

дата

Место выдачи предписания:

622036, Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания