

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Директору Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
"Некрасовская основная общеобразовательная
школа № 13"
Яковлевой Марине Владимировне

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Асбест и Белоярском районе
адрес: 624269, Свердловская область, г.
Асбест, ул. Ладыженского, дом 17
тел. (34365)2-48-18, е-
mail: mail_03@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Свердловская обл., Белоярский район, с.
Некрасово, Алексеевская ул., 34

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений

санитарно-эпидемиологических требований, технических регламентов

от 07.12.2018г

№ 66-03-04/10-4162-2018

При проведении проверки с 12.11.2018г по 07.12.2018г
в отношении

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Некрасовская основная
общеобразовательная школа № 13"

юридический адрес Свердловская обл., Белоярский район, с. Некрасово, Алексеевская ул., 34
дата регистрации 04.07.1997
ИНН/ОГРН 6639009791/1026601982351

рассмотрении представленных документов: Акта проверки от 07 декабря 2018 года

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	срок
МБОУ "Некрасовская основная общеобразовательная школа №13" (Белоярский район, с. Некрасово, Алексеевская, 34)				
1.	В программе производственного контроля провести актуализацию перечня официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно: 1. из программы производственного контроля исключить нормативные документы, утратившие силу (Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», Технический регламент на масложировую продукцию № 90-ФЗ, Федеральный закон от 22 июля 2010 г. N 163-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих) 2. Включить в перечень СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и	СП 1.1.1058-01	2.4, 2.5	12.02.2019г

	организации режима работы дошкольных образовательных организаций» Номенклатуру, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определить с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта, составить номенклатуру показателей для дошкольной образовательной организации. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области актуализированную программу производственного контроля.			
2.	В моечном отделении столовой посуды повесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства «Ника – супер»	СП 2.3.6.1079-01	6.21	12.02.2019г
3.	Привести уровень относительной влажности в соответствие гигиеническим нормативам, установленным действующими санитарными правилами: в кабинете 1-го класса в кабинете географии – химии. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию протокола лабораторных испытаний относительной влажности воздуха в данных учебных кабинетах за 2018 год.	СанПиН 2.4.2.2821-10	6.4	12.02.2019г
4.	Проводить текущую влажную уборку с применением моющих средств в помещении мастерских качественно.		12.3	12.02.2019г
5.	Проводить обработку спортивных матов, имеющих тканевую поверхность, ежедневно с применением разрешенных моющих средств.		12.15	12.02.2019г
6.	Осуществлять доставку готовой кулинарной продукции из пищеблока в столовую школы в емкостях, не имеющих дефектов покрытия	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011	4.12 ст. 17 ч. 7	12.02.2019г
7.	Доставку горячих блюд и холодных закусок осуществлять в изотермических емкостях, не нарушая температуру выдачи готовой кулинарной продукции обучающимся	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011	4.13 ст. 17 ч. 7	12.02.2019г
8.	В моечном отделении столовой посуды повесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства «Ника – супер»	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011	5.4 ст. 10 ч. 3 п.10	12.02.2019г
9.	Моечные ванны для мытья столовой посуды промаркировать в соответствии с их объемной вместительностью	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011	5.7 ст. 10 ч. 3 п.10	12.02.2019г
10.	Примерное меню для обучающихся с 7-11 лет и с 11-18 лет разработать с учетом сезонности. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию примерного меню для обучающихся с 7-11 лет и с 11-18 лет с учетом сезонности.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.6	12.02.2019г
11.	С учетом возраста обучающихся в примерном меню внести изменения в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил).		6.9	12.02.2019г
12.	Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.		6.11	12.02.2019г

	Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копии технологических карт, по которым осуществляется производство готовых блюд для обучающихся в школе.			
13.	В примерном меню учитывать рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию примерного меню для обучающихся с 7-11 лет и с 11-18 лет с внесенными изменениями распределения энергетической ценности по отдельным приемам пищи.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.14	12.02.2019г
14.	Ежедневно в рацион включать ржаной и пшеничный хлеб. В примерном меню указывать вид хлеба (ржаной или пшеничный). Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию примерного меню для обучающихся с 7-11 лет и с 11-18 лет с внесенными изменениями.		6.17	12.02.2019г
15.	В завтраки обучающихся всех возрастов включить закуски (бутерброды), внести закуски в примерное меню. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию примерного меню для обучающихся с 7-11 лет и с 11-18 лет с внесенными изменениями.		6.18	12.02.2019г
16.	В обеды обучающихся всех возрастов включить закуски в соответствии с требованиями санитарных правил, внести закуски в примерное меню. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию примерного меню для обучающихся с 7-11 лет и с 11-18 лет с внесенными изменениями.		6.19	12.02.2019г
ДОУ "Калинушка" (Белоярский район, с. Некрасово, Алексеевская, 38)				
1.	1.в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов указывать час поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья, 2.в журнале выдачи готовой кулинарной продукции обеспечить наличие подписей 3-х членов бракеражной комиссии, 3.в журнале витаминизации 3-х блюд указывать данные о количестве внесенного витаминного препарата (гр)	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.4.1.3049-13	ст. 10 ч. 3 п. 11 14.1 14.23 14.21	12.02.2019г
2.	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции использовать инвентарь, контактирующий с пищевой продукцией, не имеющий деформацию покрытия.		ст. 15 ч. 1 п.2	12.02.2019г
3.	Привести уровень искусственной освещенности в соответствие гигиеническим нормативам, установленным действующими санитарными правилами в младшей группе, в спальне старшей группы. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию протокола лабораторных испытаний искусственной освещенности в данных помещениях за 2018 год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 78-03	3.3.1	12.02.2019г
4.	Применять дезинфицирующие средства строго в соответствии с прилагаемой инструкцией по их применению. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию протокола лабораторных испытаний рабочих растворов дезинфицирующих средств.	СП 2.3.6.1079-01	5.15	12.02.2019г

	Хранить моющие и чистящие средства и кожные антисептики в специально отведенных местах в недоступном для детей месте во всех помещениях детского сада.			
5.	При организации питания детей и обучающихся использовать емкости, не имеющие деформацию в виде поврежденной эмали	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011	6.10 ст. 10 ч. 3 п.10	12.02.2019г
6.	Мытье кухонной и столовой посуды не осуществлять вискозными салфетками и губчатым материалом, качественная обработка которых невозможна с применением моющих или дезинфицирующих средств, а также кипячения	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011	6.19 ст. 10 ч. 3 п.10	12.02.2019г
7.	Во всех буфетных групп повесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов на моющее средство "Ника - супер", "Ника Экстра М". Моющие средства хранить в оригинальных упаковках либо в специальной выделенной промаркированной таре.	СП 2.3.6.1079-01	6.21	12.02.2019г
8.	Куру охлажденную хранить в холодильном оборудовании при температуре, требуемой нормативными документами на данный продукт	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011	7.12 ст. 13 ч.4	12.02.2019г
9.	Соблюдать правила хранения яйца. Яйцо в коробах хранить на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.4.1.3049-13	7.22. ст. 13 ч.4 14.6	12.02.2019г
10.	Не хранить в производственных цехах пищеблока личные вещи работников, личные вещи оставлять в гардеробной	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011	13.4. ст. 14 ч.3	12.02.2019г
11.	В туалетной ясельной группы со стен убрать тканевые картины, поверхность которых не подлежит обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств.	СанПиН 2.4.1.3049-13	6.16.1	12.02.2019г
12.	Хранение уборочный инвентарь в специальном шкафу для уборочного инвентаря во всех группах. Уборочный инвентарь для уборки туалетной в ясельной группе хранить отдельно от уборочным инвентарем для уборки других помещений.		6.21	12.02.2019г
13.	Привести уровень искусственной освещенности в соответствие гигиеническим нормативам, установленным действующими санитарными правилами в младшей группе, в спальней старшей группы. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию протокола лабораторных испытаний искусственной освещенности в данных помещениях за 2018 год		7.1	12.02.2019г
14.	Стеллаж для хранения чистой столовой посуды в буфетной средней группы покрасить таким образом, чтобы была возможность проводить его обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств		13.3	12.02.2019г
15.	Смеситель у производственных ванн для обработки овощей привести в рабочее состояние	СанПиН 2.4.1.3049-13 ТР ТС 021/2011	13.5. ст. 15 ч.1 п.1	12.02.2019г
16.	В моечном отделении для мытья кухонной посуды, во всех буфетных групп повесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов на моющие средства "Ника - супер", "Ника Экстра М". Приобрести мерные емкости для моющих средств.	СанПиН 2.4.1.3049-13 ТР ТС 021/2011	13.14. ст. 11 ч.3 п.7	12.02.2019г
17.	В примерное меню для воспитанников детского сада внести информацию в соответствии с прилож. 12 СанПиН 2.4.1.3049-13. Указывать ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.5	12.02.2019г

	для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно прилож. 7. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию примерного меню для воспитанников детского сада всех возрастов с внесенными изменениями.			
18.	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.6	12.02.2019г
19.	Приобрести в ясельной группе емкость для мытья игрушек, промаркировать ее в соответствии с назначением		17.2	12.02.2019г
20.	Смену постельного белья проводить по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.		17.14	12.02.2019г
21.	В помещении гладильной прачечной не хранить личные вещи работников в открытом доступе.		19.4	12.02.2019г
22.	Применять дезинфицирующие средства строго в соответствии с прилагаемой инструкцией по их применению. Представить в Асбестовский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области копию протокола лабораторных испытаний рабочих растворов дезинфицирующих средств.	СП 3.5.1378-03	3.4	12.02.2019г

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе

в срок до 13.02.2019г.

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить документированную информацию о выполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

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

Директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Некрасовская основная общеобразовательная школа № 13" Яковлеву М.В., Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Некрасовская основная общеобразовательная школа № 13"

Специалист - эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе



Чернухина Ольга Николаевна

Предписание получил:

Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Некрасовская основная общеобразовательная школа № 13" Яковлева М.В.



07.12.2018г

Место выдачи предписания:

624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575841

Владелец Яковлева Марина Владимировна

Действителен с 04.07.2022 по 04.07.2023