

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 Иркутской области

Территориальный отдел в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском, Киренском районах

Предписание № 001084
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

«24» мая 2021 г.

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах Разумнова Юлия Александровна

(фамилия, инициалы должностного лица)

при обследовании объекта Муниципального общеобразовательного учреждения Муниципальной общеобразовательной школы п. Верхнемарково Усть-Кутского Муниципального образования Иркутской области

(наименование)

расположенного по адресу: Иркутская область, Усть-Кутский район, п. Верхнемарково, ул. 40 лет Победы, 41

Руководитель: директор МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО Чекмачева Наталья Александровна

рассмотрении представленных документов: акта проверки № 001084 от 24.05.2021г.,

(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

Покрытие спортивной волейбольной площадки полимерное, в нарушение требований п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее СП 2.4.3648-20) имеет дефекты поверхности, поверхности второй площадки заросшая травой, не ровная, кочкообразная.

Мусоросборные контейнеры расположены на территории школы в нарушение требований п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20 водонепроницаемое твердое покрытие под установленным контейнером для сбора ТБО отсутствует. Въезд специализированного транспорта для сбора ТКО отсутствует.

В нарушение требований п. 2.4.11. , п.3.4.10.СП 2.4.3648-20 туалеты для учащихся имеются только на первом этаже здания школы, на втором и третьем этажах здания школы, помещения, предусмотренные для размещения туалетов используются под иные цели. Второй этаж помещения № 19, 18, 20, 22, по техническому паспорту, третий этаж помещения № 18,17,16,20 по техническому паспорту). Отдельный туалет для персонала отсутствует.

В нарушение требований п. таблицы 6.4. раздела 6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека



факторов среды обитания» при численности учащихся 236 детей, в помещении туалета для мальчиков установлена одна умывальная раковина для рук и 3 унитаза, в туалете для девочек установлена одна умывальная раковина для рук и три унитаза, при нормативе санитарных приборов 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков, 1 умывальный кран на 30 человек.

В нарушение требований 2.5.2. СП 2.4.3648-20 полы в помещении моечного отделения пищеблока, сырого мясорыбного цеха имеют дефекты поверхности в виде частичного отсутствия кафельной плитки, окрашены масляной краской, которая отслаивается от поверхности пола, в помещении кабинета механического труда полы деревянного исполнения, между досками имеются щели, часть досок «гуляет», в мастерской по обслуживающему труду полы деревянного исполнения, имеются дефекты окрашенной поверхности, в кабинете № 2 полы покрыты линолеумом, который имеет механические повреждения заделанные металлическими заплатами, в кабинете начальных классов № 3 вдоль светонесущей стены линолеум местами не подогнан под плинтус, плинтус пластиковый, местами сломан, в библиотеке, полы имеют дефекты в виде трещин, во круг коммуникаций торчит монтажная пена, в лаборантской кабинета биологии полы имеют множественные механические дефекты поверхности, в кабинете № 13 поверхность пола повреждена, с трещинами, нарушением целостности, в кабинете № 15 полы со щелями между досками, часть досок «гуляет», в кабинете № 19 и в гардеробе между половыми досками щели, нарушена окрашенная поверхность,

В нарушение требований п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 стены в помещении обеденного зала имеют дефекты окрашенной поверхности в виде трещин, в сыром овощном цехе стены в местах прохода коммуникаций не заделаны, имеются дефекты поверхности стен в виде трещин, в сыром мясо-рыбном цехе стены имеют дефекты поверхности в виде трещин, вдоль прохода коммуникаций так же имеются нарушения целостности стен, в моечном отделении пищеблока на стенах частично отсутствует кафельная плитка, в помещении для персонала пищеблока (комната раздевания) стены окрашены не влагостойким материалом, в помещениях раздевалок при спортивном зале стены имеют дефекты в виде трещин и отслоения краски, в мастерской механического труда стены имеют дефекты поверхности в виде шелушения краски во круг умывальной раковины, в кабинете № 8 на стенах имеются отслоения краски, в рекреации второго эта здания школы (кабинет заместителя директора по УВР) поверхность подоконника имеет дефекты щели между досками шириной до 1 см., в кабинете № 5, № 6 поверхность подоконника имеет дефекты в виде щелей между досками, отслоения краски, отслоение краски во круг оконных блоков, в кабинете № 6 поверхность светонесущей стены под подоконниками имеет дефекты поверхности в виде трещин, в библиотеке светонесущая стена имеет дефекты поверхности в виде пузырей, шершавостей, отслоения краски, в кабинетах логопеда, психолога стены оклеены бумажными обоями, в лаборантской кабинета информатики и в кабинете информатики подоконники имеют щели между досками до 1 см шириной, в кабинете английского языка № 13 частично отсутствует штукатурка между потолочными плитами.

В нарушение требований п. 2.6.5. , п.3.4.13. СП 2.4.3648-20 горячим водоснабжением не обеспечены умывальные раковины при обеденном зале, раковины в сан. узлах, для мальчиков, девочек, в учебных кабинетах начальных классов, в кабинетах и лаборантских химии, физики, биологии, рисования, технологии, в помещении столярной (слесарной) мастерской;

В нарушение требований п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 остекление окон выполнено из нецельного стеклопакета в мастерской обслуживающего труда, В рекреации второго эта

здания школы (кабинет заместителя директора по УВР), в кабинете № 5, 6, № 10, № 14, в лаборантской кабинета информатики и в кабинете информатики, в гардеробе, в лаборантской кабинета биологии оконные блоки заделаны полупрозрачной пленкой;

В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 стол для нарезки хлеба не имеет цельнометаллическое покрытие столешницы.

В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 столы для грязной посуды в помещении моечного отделения старые, не имеют гигиенического покрытия, имеют дефекты поверхности, покрыты клеенкой, не имеют документов о допуске для контакта с пищевыми продуктами;

Стеллаж в сыром овощном цехе для хранения сырых овощей самодельны, выполнен из материалов не имеющих документов о допуске для контакта с пищевыми продуктами, один из столов в овощном цехе не цельнометаллический, имеет гигиеническое покрытие с дефектами, покрыт клеенкой, не имеет документов о допуске для контакта с пищевыми продуктами;

п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п.2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Моечные ванны для мытья кухонной столовой посуды в моечном отделении пищеблока не оборудованы местной системой вытяжной вентиляции.

В нарушение требований п. 2.4.6.2. на пищеблоке учреждения для изготовления блюд помимо кухонной посуды из нержавеющей стали используется посуды а из дюралюминия.

П. 2.15. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 , п.2.6.3. СП 2.4.3648-20 первая моечная ванна для мытья кухонной посуды оборудована стационарным импровизированным смесителем, выполненным из резиновых шлангов, соединенных между собой воедино, вторая моечная ванна не имеет смесителя, горячей холодной водой обеспечивается за счет второго переносного смесителя от первой моечной ванны, душевая насадка для моечных ванн кухонной посуды покрыта известковым налетом и ржавчиной. Две из пяти моечных ванн для столовой посуды не оборудованы стационарными смесителями, обеспечение горячей холодной водой производится за счет длинных шлангов с душевыми насадками, поверхность которых, в месте выпуска воды покрыта известковым налетом и ржавчиной. Покрытие стола для работы с тестом цельнометаллическое, отсутствует столешница из дерева твердых лиственных пород, что не соответствует п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В нарушение требований п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20 при фронтальных формах занятий не выдерживаются площадь не менее 2,5 м.к. на одного обучающегося во 2 классе (каб №22), средняя площадь приходящаяся на одного учащегося составляет 1,98 м.кв.

21.05.2021г. в 15ч 00мин. по месту расположения территориального отдела г. Усть-Кут, ул. Кирова 91 установлено следующее:

-Согласно протоколу лабораторных испытаний № 14.2305 от 19.05.2021г. и экспертного заключения к нему от 19.05.2021г. исследованная проба готовой продукции (салат из консервированного горошка) не соответствует требованиям ТР/ТС 021/20211 «О безопасности пищевой продукции» по показателю КМАФАнМ и составляет $5,9 \times 10^5$ КОЕ/г, при норме не более 1×10^4 КОЕ/г, что является нарушением п. ст.7., п.2. приложение № 2, п.1.8., ТР/ТС 021/20211 «О безопасности пищевой продукции» п. 2.3.СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и является следствием нарушения личной гигиены сотрудников, нарушением технологии изготовления блюд, нарушений условий и сроков реализации готовых блюд.



-Согласно протоколу лабораторных испытаний № 14.П.1009 от 19.05.2021г. и экспертного заключения к нему от 19.05.2021г. бактерии группы кишечной палочки в объектах окружающей среды выявлены в 5% случаев, в моечном отделении решетки для тарелок, что свидетельствует о некачественной обработке оборудования и является нарушением требований п. 3.10. п. 2.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.п.8, ст.10,гл.3ТР/ТС 021/20211 «О безопасности пищевой продукции»;

-Согласно протоколу лабораторных испытаний № 14.2321 от 19.05.2021г. и экспертного заключения к нему от 19.05.2021г., в исследованной пробе дезинфицирующего средства Жавель Абсолют (раствор концентрации 0,015%, точка отбора помещение для хранения уборочного инвентаря, раствор для обработки ветоши) концентрация активно действующего вещества не соответствует заявленной концентрации, занижена в 1,7 раз;

-Согласно протоколу лабораторных испытаний № 14.2317 от 19.05.2021г. и экспертного заключения к нему от 19.05.2021г., в исследованной пробе дезинфицирующего средства «Ника-Хлор (раствор концентрации 0,03%, точка отбора пищеблок, для обработки посуды) концентрация активно действующего вещества не соответствует заявленной концентрации, занижена в 3 раза. Более того

Согласно инструкции № 4 «Инструкция по применению дезинфицирующего средства Ника-Хлор» таблица №7 при вирусных инфекциях посуда методом погружения без остатков пищи должна обеззараживаться раствором с концентрацией АДВ 0,015%, Согласно инструкции № 2159/20 «Инструкция по применению дезинфицирующего средства Жавель Абсолют» таблица №3 при вирусных инфекциях уборочный инвентарь обрабатывается раствором 0,015%, 0,03% с методом погружения на 30 мин, 60 мин. соответственно, т.е. приготовление и использование дезинфицирующих растворов производится не в соответствии с инструкциями по применению, что является нарушением требований п.2.3., п.2.5., СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», 2.11.6. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.3.10, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Местное освещение на рабочих столах обучающихся отсутствует, что является нарушением требований п. 3.5.15. СП 2.4.3648-20.

Вид ВДТ ПЭВМ: процессоры с жидкокристаллическим мониторами, сертификаты соответствия имеются.

Кабинет информатики общей площадью 52,9 м.кв, оснащен 11-ю стационарными ПЭВМ и одним ноутбуком, площадь приходящаяся на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ 4,4 м.кв. (норма 4,5 м.кв), что не соответствует требованиям п. 172 табл. 6.1. СанПиН 1.2.3685-21

Согласно экспертному заключению № 6ОИ/0176 от 17.05.2021г ученическая мебель в кабинетах начальных классов не соответствует требованиям табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 в кабинете № 3 (1 класс), отсутствуют необходимые размеры мебели для детей ростовой категории 1220-1420мм,

В кабинете № 2 (2 класс) для ростовых категорий 1320-1540, в кабинете № 4 (4 класс) для ростовых категорий 1260-1480 мм.), в кабинете № 5 (3класс) размеры ученической мебели соответствуют ростовым особенностям детей.

Согласно экспертному заключению № 6ОИ/0191 от 20.05.2021г. установлено следующее:

Примерное 10-ти дневное меню составлено на 10 дней для учащихся с 7-11 лет Муниципального общеобразовательного учреждения СОШ п. Верхнемарково УКМО, на 2020-2021 гг. Согласно предоставленного МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО расписания, дети 1-го класса обучаются при 5-ти дневной неделе, дети 2-4 классов обучаются при 6-ти дневной неделе, следовательно, 10-дневное меню соответствует для детей 1-го класса, и не соответствует для детей 2-4 классов обучающихся при 6-ти дневной неделе, что не соответствует требованиям п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Меню должно разрабатываться на период не менее 2-х недель (с учетом режима организации).

В соответствии с Протоколом лабораторных испытаний № 14.2308 от 19 мая 2021 г. ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в городе Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском, Киренском и Нижнеилимском районах:

Содержание углеводов в рационе (завтрак) и их фактическое содержание, установленное лабораторным путем, выше расчетных величин и выше предела допустимых отклонений, что свидетельствует о превышении вложения углеводов в процессе приготовления блюд.

Исследованный образец - Рацион (завтрак) для обучающихся 7-11 лет, дата изготовления: 12.05.2021, приготовленный на базе пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения СОШ п. Верхнемарково УКМО Иркутской области адресу: Иркутская область, Усть-Кутский район, п. Верхнемарково, ул. 40 лет Победы, 41, по содержанию углеводов не соответствует требованиям п.2.8., п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка согласно примерного 10-ти дневному меню для учащихся с 7-11 лет:

занижено по соку, фруктам свежим, что не соответствует п.8.1.2 приложению №7 таблице №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Корректная оценка хлеба пшеничного, ржаного невозможна, т.к. наименование хлеба указано неверно: хлеб ржано-пшеничный во 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 дни в обед, «хлеб»-в 3, 8 день в завтрак.

Согласно ведомости контроля за питанием рацион оценить не представляется возможным, так как ведомость контроля за питанием с учетом возрастного периода не ведется.

Согласно утвержденному примерному 10-ти дневному меню:

Для детей с 7-11 лет средняя суммарная масса блюд завтрака за 10 дней занижена – 418 гр. -1 день, 390 гр-2 день, 460-3 день, 360гр.-4 день, 400 гр-6 день, 490-7 день, 460- 5 день, 380-10 день (норма-не менее 500 гр.), что нарушает требования п.8.1.2. Приложения №9 Таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей с 7-11 лет средняя суммарная масса блюд обеда за 10 дней занижена – 680 гр. -2 день (норма-не менее 700 гр.), что нарушает требования п.8.1.2., Приложения №9 Таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно фактическим ежедневным меню:

Для детей с 7-11 лет средняя суммарная масса блюд завтрака занижена: 08.04.2021-360гр., 14.04.2021-455 гр., 15.04.2021-360 гр., что не соответствует требованиям п.8.1.2., Приложения №9 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно «журнала бракеража готовой продукции» и фактическим меню с 05.04.2021 г по 17.04.2021 г. фактический рацион питания по набору блюд не соответствует утвержденному примерному десятидневному меню за все дни (возрастная категория 7-11 лет), что не соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При анализе сведений содержащихся в ланках личных медицинских книжек и заключения по бланкам ЛМК установлено, что в учреждении всего работает 48 сотрудников, каждый сотрудник имеет личную медицинскую книжку.

Не обеспечена своевременная ревакцинация против дифтерии и столбняка у следующих сотрудников - Астафьева Т.А. (45л) (последняя ревакцинация 2003г), Кондратьева Л.А. (отметка от 2009г.), Медведева Д.Н.(нет ни одной отметки), Проскокова Е.В. (2011г.), Сохацкая А.В. (отметка от 2006г.), Чекмачева Н.А. (отметка от 2006г.),

Имеют отметки о вакцинации против кори (однократные) лица в возрасте до 55 лет. Астафьева Т.А., Богомилъ Т.Ю., Верхотурова Е.А., Волина О.А., Медведева Д.Н., Нетесова М.В., Соколова Г.В., Чуева И.А. (нет ни одной отметки), Чуприна О.А.;

Не пройден полный курс вакцинации против вирусного гепатита В у сотрудников в возрасте до 55 лет- Верхотуров Е.А., Медведева Д.Н. (нет ни одной отметки), Перухина О.А.(нет ни одной отметки), Чуева И.А.,

Отсутствуют сведения о результатах исследования на гельминтозы Зверева Е.А. (последняя отметка от 14.06.2019г.).

Сотрудник пищеблока (повар) Наумова С.В. в бланке ЛМК не имеет сведений о результатах исследования на патогенный стафилококк.

У сотрkdника (порара) Орлова Е.С. не обеспечено своевременное прохождение гигиенической аттестации по занимаемой должности (дата очередной аттестации 13.03.2021г.), т.е. не все сотрудники соответствуют требованиям , касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров и вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, что является нарушение требований п. 2.21. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.1.5. СП 2.4.3648-20 , ст. 34., ст. 35. Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ « О санитарно –эпидемиологическом благополучии населения».

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок выполнения
1.	п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20 на спортивных и игровых площадках учреждения обеспечить наличие полимерного или натурального покрытия без дефектов, спланированных с учетом необходимости для отвода поверхностных вод за пределы их границ.	30.09.2022г.
2.	п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20 площадку для сбора отходов оборудовать с непосредственной близости от въезда на территорию учреждения, обеспечить водонепроницаемое твердое покрытие, размеры площадки должны превышать основание контейнера на 1 м. во все стороны	01.12.2021г.
3	п. 2.4.11. , п.3.4.10.СП 2.4.3648-20, таблицы 6.4. раздела 6 СанПиН 1.2.3685-21на каждом этаже здания школы обеспечить наличие отдельных туалетов для мальчиков и девочек. Обеспечить наличие отдельного санитарного узла (кабины) для персонала учреждения. Оборудование туалетных комнат обеспечить в соответствии с требованиями: 1 унитаз на 20 девочек, 1 унитаз на 30 мальчиков, 1 умывальный кран на 30 человек.	30.09.2022г.
4	2.5.2. СП 2.4.3648-20 в помещении учреждений провести ремонтные работы направленные на устранение дефектов поверхности полового покрытия, полы не должны иметь дефекты повреждения, и должны быть выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию (в помещении моечного отделения пищеблока, сырого мясорыбного цеха, в помещении кабинета механического труда, в мастерской по обслуживающему труду, в кабинете № 2, в кабинете начальных	30.09.2022г.

	классов № 3, в библиотеке, в лаборантской кабинета биолога, в кабинете № 13, в кабинете № 15, в кабинете № 19 и в гардеробе.)	
5	п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 В помещениях учреждения провести ремонтные работы направленные на устранение имеющихся дефектов стен, потолков, подоконников: в помещении обеденного, в сыром овощном цехе, в сыром мясорыбном цехе, в помещении для раздевания персонала, в помещениях раздевалок при спортивном зале стены, в мастерской механического труда, в кабинете № 8, № 6, в библиотеке, в кабинетах логопеда, психолога мероприятия направленные на устранение дефектов стен; -в рекреации второго эта здания школы (кабинет заместителя директора по УВР) в кабинете № 5, № 6 подоконник, лаборантской кабинета информатики и в кабинете информатики мероприятия направленные на устранение дефектов поверхностей подоконников -в кабинете английского языка № 13 мероприятия направленные на устранение дефектов потолка.. стены и потолки не должны иметь дефектов и повреждений, должны иметь отделку допускающую проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	30.09.2022г.
6	п. 2.6.5., п.3.4.13. СП 2.4.3648- уmyвальные раковины при обеденном зале, раковины в сан. узлах, для мальчиков, девочек, в учебных кабинетах начальных классов, в кабинетах и лаборантских химии, физики, биологии, рисования, технологии, в помещении столярной (слесарной) мастерской обеспечить подводкой горячей, холодной воды через смеситель.	30.09.2022г.
7	п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 в мастерской обслуживающего труда, в рекреации второго эта здания школы (кабинет заместителя директора по УВР), в кабинете № 5, 6, № 10, № 14, в лаборантской кабинета информатики и в кабинете информатики, в гардеробе, в лаборантской кабинета биологии остекление окон выполнить из цельного стекла.	30.09.2022г.
8	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 производственный стол для нарезки хлеба, производственный стол в сыром овощном цехе, заменить на цельнометаллические столы, стол для работы с тесом оборудовать столешницей, выполненной из дерева твердых лиственных пород.	30.09.2022г.
9	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 столы для грязной посуды в помещении моечного отделения, стеллаж в сыром овощном цехе для хранения сырых овощей заменить на производственное оборудование (производственные столы, стеллаж) имеющие документы о допуске для контакта с пищевыми продуктами.	30.09.2022г.
10	п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п.2.13. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Моечные ванны для мытья кухонной, столовой посуды в моечном отделении пищеблока оборудовать местной системой вытяжной вентиляции.	30.09.2022г.
11	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 изъять из оборота посуду для приготовления пищи, выполненную из дюралюминия, пластика, заменить на посуду из нержавеющей стали.	01.12.2021г.
12	П. 2.15. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.6.3. СП 2.4.3648-20 каждую производственную моечную ванну в моечном отделении оборудовать смесителем и душевой насадкой с гибким шлангом.	30.09.2022г.

13	п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20 при фронтальных формах занятий обеспечить наполняемость классов с учетом соблюдения нормы площади не менее 2,5 м.к. на одного обучающегося.	01.12.2021г.
14	п. ст.7., п.2. приложение № 2, п.1.8. п.п.8., ст.10.гл.3 ТР/ТС 021/20211 «О безопасности пищевой продукции» п. 2.3., п.3.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 обеспечить контроль за качеством изготовлению блюд, качеством обработки производственного оборудования и инвентаря, в том числе с применением лабораторного метода контроля в соответствии с требованиями п. 2.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Результаты контроля предоставить в адрес территориального отдела	01.12.2021г.
16	п.2.3., п.2.5., СП 3.1/2.4.3598-20 2.11.6. СП 2.4.3648-20 , п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить контроль за соблюдением инструкций по применению используемых дезинфицирующих средств, контроль за приготовлением рабочих растворов, в том числе с применением лабораторного метода контроля в соответствии с п. 4.6. СП 3.1/2.4.3598-20. Результаты лабораторного контроля предоставить в адрес территориального отдела.	01.12.2021г.
17	п. 3.5.15. СП 2.4.3648-20, п. 172 табл. 6.1. СанПиН 1.2.3685-21 кабинет информатики оборудовать ПЭЕМ из расчета норматива площади 1 единица ПЭВМ на 4,5 м.кв, рабочие места пользователей ПЭВМ оборудовать местными источниками искусственного освещения.	01.12.2021г.
18	табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 кабинеты начальных классов оборудовать ученической мебелью в соответствии с ростовыми особенностями учащихся.	30.09.2022г.
19	п.2.8., п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Обеспечить контроль за нормами закладки продуктов питания при изготовлении блюд в соответствии с технологическими документами, в том числе с применением лабораторного метода контроля в соответствии с требованиями п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с предоставлением результатов контроля в адрес территориального отдела.	01.12.2021г.
20	п.8.1.2. Приложения №9 Таблицы 3 соответствует п.8.1.2 приложению №7 таблице №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20. п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка согласно примерного 10-ти дневному меню для учащихся с 7-11 лет: занижено по соку, фруктам свежим, что не соответствует п.8.1.2 приложению №7 таблице №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 откорректировать основное меню с учетом времени функционирования учреждения, а так же по средним суммарным массам блюд по приемам пищи, по среднесуточным наборам пищевой продукции, обеспечить соблюдение основного меню при организации фактического питания учащихся.	01.12.2021г.
21	п. 2.21. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.1.5. СП 2.4.3648-20 , ст. 34., ст. 35. Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ « О санитарно –эпидемиологическом благополучии населения». Обеспечить контроль за полнотой и своевременностью прохождения предварительных (периодических) медицинских осмотров сотрудниками учреждения и вакцинацией сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации, с	01.12.2021г.

занесением сведений о результатах медицинского обследования и лабораторных исследований, сведений о прививках, в бланки личных медицинских книжек.	
--	--

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа п. Верхнемарково Усть-Кутского Муниципального образования Иркутской области

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПЕНОЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

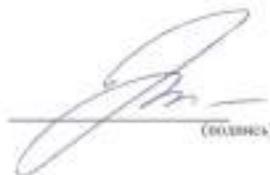
О выполнении Предписания необходимо сообщить в Территориальный отдел УФС Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах по адресу: Иркутская обл., г. Усть-Кут, ул. Кирова-91 каб. № 204

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Главный специалист-эксперт
(должность)

Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в
г. Усть-Куте, Усть-Кутском,
Казачинско-Ленском и
Киренском районах



Разумнова Ю.А.
(ФИО)

Копию получил И.И. Иван 2011 г.


(подпись ответственного лица)

Копия направлена за исх. № _____ от _____ 20__ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении