

Территориальный отдел Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах

**Предписание № 000755
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

18 мая 2021 г

п. Залари, ул.Совхозная,5

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах Останкова М.М. при обследовании Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мойганская средняя общеобразовательная школа расположенного по адресу: 666334, Иркутская область, Заларинский район, с.Мойган ул.Школьная, д.1А

директор: Пятков Андрей Алексеевич (акт № 000755) проведения мероприятий по контролю от «18» мая 2021г.), рассмотрении представленных документов: экспертное заключение №5ОИ/0200 от 12.05.2021г., о не соответствии маркировки мебели росту-возрастным особенностям детей п. 2.4.3., СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", экспертное заключение №5ОИ/0216 от 13.05.2021г., о не соответствии требованиям перспективного меню п.8.1.2 таблице № 1 приложению 10, п.8.1.2 таблице №1, приложению № 10, п.8.1.2 таблице №3 приложению №9, таблице №2 приложению №7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», экспертное заключение №5ОИ/0199 от 12.05.2021г., о не соответствии расписание уроков требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", экспертное заключение №5ОИ/0198 от 12.05.2021г., о не соответствии требованиям п. 3.5.15, п.3.5.15 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", для работы с ПВЭМ, экспертное заключение №5ОИ/0208 от 13.05.2021г., о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», заключение №22 по бланкам личных медицинских книжек. **выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:**
-ст. 11, 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- п. 2.8, п.3.8, п.4.6, п. 5.1, п.5.2, п.8.1.4, приложение №9 таблица 3 п.8.1.2, п.8.1.10, п.3.10, п.3.2, п.2.4.6.2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- п.1.5, п.2.4.3, п.2.4.11, п.3.4.10, п.2.5.3, п.2.7.3, п.2.7.5, п.2.8.3, п.2.8.9, п.3.4.16, п. 3.4.8, п.3.4.9, п.3.6.3, п.3.5.5, п.3.5.15, п.2.11.6, п.2.11.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

-п.2.3, 3.2 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-2019».

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания п.190.-п.2.3, 3.2 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-2019».

.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 исполнения
1	В соответствии требований п.1.5 СанПиН 2.4.3648-20 Работники хозяйствующих субъектов должны иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Всем работникам пройти профессиональную гигиеническую аттестацию.	
2	В соответствии требований п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Провести цветовую маркировку учебной мебели в соответствии ростовой маркировки.. Цветовую маркировку нанести на боковую наружную поверхность стола и стула.	01.10.2021
3	Согласно требования п.2.4.11, п.3.4.10 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", на каждом этаже объекта разместить туалеты для детей. На каждом этаже оборудовать туалетные комнаты для детей разного пола. Площадь туалетов для детей старше 7 лет должна составлять не менее 0,1 м на ребенка. Туалетные комнаты оборудовать умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Для мальчиков дополнительно установить писсуары, оборудованные перегородками. Туалетные кабины оснастить держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечить мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.	01.08.2022
4	В соответствии требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	01.08.2021г

5	Согласно требования п.2.7.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществлять с помощью термометров..	01.08.2021г
6	Согласно требования п.2.7.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" оградить отопительные приборы. Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.	01.09.2021г
7	В соответствии требований п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» остекление окон выполнить из цельного стекла. Не допускать наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистку оконных стекол проводить по мере их загрязнения..	01.08.2021г
8	В соответствии требований п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Все источники искусственного освещения содержать в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.	01.08.2021г
9	Согласно требования п.3.4.16. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Расписание уроков составить с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами.	01.09.2021г
10	В соответствии требований п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» учебные кабинеты физики и химии оборудовать демонстрационными столами, установленными на подиуме. Демонстрационные столы должны иметь покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола. Лаборантскую и учебный кабинет химии оборудовать вытяжными шкафами.	01.09.2021г
11	В соответствии требований п. 3.4.9. СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при спортивных залах оборудовать снарядные, раздевальные для мальчиков и девочек, туалеты, душевые. Площадь туалетов при спортивном зале должна составлять не менее 8,0 м ² , душевых - 12,0 м ² .	01.08.2022г
12	Согласно требования п.3.6.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" используемые спортивные маты, спортивные ковры, инвентарь и оборудование обрабатывать моющими и дезинфекционными	01.09.2021 и постоянно

	средствами.	
13	Согласно требования п.3.5.15. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.	01.09.2021г
14	Согласно требования п.3.5.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, оконные проемы в помещениях, где используются ЭСО, оборудовать светорегулируемыми устройствами.	01.09.2021г
15	Согласно требования п.2.11.6. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Дезинфекционные средства хранить в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовить в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.	01.09.2021г и постоянно
16	Согласно требования п.2.11.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" на собственной территории не допускать скопление мусора. Уборку территории проводить ежедневно или по мере загрязнения. Мусор собирать в мусоросборники, мусоросборники закрывать крышками. Очистку мусоросборников проводить при заполнении 2/3 их объема. Не допускать сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.	01.08.2021г и постоянно
17	Согласно требования п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Изготовление продукции производить в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.	01.09.2021г и постоянно
18	Согласно требования п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и	01.09.2021г и постоянно

	складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).	
19	Согласно требования п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществлять в соответствии с программой производственного контроля.	01.09.2021г и постоянно
20	Согласно требования п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" осуществлять контроль за температурой горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу. Температура должна соответствовать технологическим документам.	01.09.2021г
22	Согласно требования п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.	01.09.2021г
23	Согласно требования п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.	01.09.2021г и постоянно
24	Согласно требования п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в конце рабочего дня проводить обработку всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.	01.09.2021г и постоянно.
25	Согласно требования п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Для обеззараживания воздуха в холодном цехе установить бактерицидную установку	01.09.2021г
26	Согласно требования п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-	01.09.2021г

	эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" приобрести на линию раздачи- мармит. Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции(первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы) приобрести на пищеблок специальный кухонный инвентарь с 01.09.2021гдлинной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250мл и т.д.).	
27	Согласно требования приложения №9 таблицы 3 п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" привести перспективное меню в соответствии санитарных требований..	01.09.2021г

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Мойганская средняя общеобразовательная школа

О выполнении Предписания необходимо сообщить в территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах по адресу: п. Залари ул. Совхозная 5.

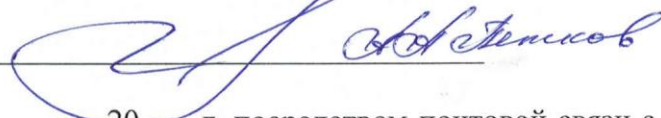
За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах.

 Останкова М.М..

Копию получил(а) «18» мая 2021г.



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