

Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации

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 Республике Дагестан

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в г. Кизляр

Предписание

**должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор
№487/1 от 28.05.2021г.**

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

МКОУ «Герменчикская СОШ». Бабаюртовский район, с. Герменчик

указать наименование объекта

Акт по результатам мероприятий по контролю №487 от 28.04.2021г.

рассмотренные документы

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

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

предлагаю: 1. На площадке с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов

указать обязательные мероприятия, срок их исполнения

установить контейнеры с закрывающимися крышками. Срок до 01.08.2021г.

2. Приобрести ученическую мебель с учетом роста и возраста детей; ученическую мебель обеспечить цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой посредством нанесения маркировки на боковую наружную поверхность стола и стула. Срок до 01.08.2021г.

3. Расстановку парт в кабинетах провести с учетом необходимости расстановки меньших по размеру – ближе к доске, больших по размеру – дальше от доски, с учетом соблюдения нормируемого расстояния от учебной доски до первого ряда столов, между столами и стенами (светонесущей и противоположной светонесущей). Срок до 01.08.2021г.

4. Заменить учебные доски с дефектами покрытия на новые, имеющие гладкое темное антибликовое покрытие; учебные доски оборудовать дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле. Срок до 01.08.2021г.

5. Не допускать использования на территории и в здании школы мебели, не имеющей покрытие, допускающее проведение влажной дезинфекции рабочих и фасадных поверхностей во избежание роста и развития микрофлоры (особенно патогенной). Срок с 28.05.2021г. и постоянно.

6. При школе оборудовать туалет (кабину) для персонала; все туалеты оборудовать кабинками с дверями; туалетные кабинки оснастить мусорными ведрами, держателями для туалетной

бумаги; умывальные раковины обеспечить мылом, электро- или бумажными полотенцами. Срок до 01.08.2021г.

7. Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря и приготовления дез. растворов оборудовать поддоном с подводкой холодной и горячей воды через смеситель и системой водоотведения. Срок до 01.08.2021г.

8. В местах приготовления дез. растворов вывесить инструкцию по их приготовлению; емкости с дезинфицирующими растворами снабдить полноценной маркировкой с указанием наименования средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности; дезинфицирующие средства хранить в герметично закрытой упаковке производителя с полноценной маркировкой. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.

9. Внутреннюю отделку стен, потолков в помещениях школы провести из материалов, допускающих проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, в помещениях с повышенной влажностью – из влагостойких материалов; ликвидировать признаки поражения грибком и дефекты покрытия пола во всех помещениях школы. Срок до 01.08.2021г.

10. Организовать питьевой режим учащихся посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды; обеспечить наличие посуды из расчета списочного состава учащихся, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.

11. Оконные проемы оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы с длиной не ниже уровня подоконника. Срок до 01.08.2021г.

12. В целях улучшения уровня искусственного освещения в учебных кабинетах дооборудовать осветительные приборы; регулярно заменять перегоревшие лампочки. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.

13. Осветительные приборы во всех помещениях обеспечить защитной светорассеивающей конструкцией. Срок до 01.08.2021г.

14. Заключение договора со специализированной организацией для вывоза и утилизации неисправных и перегоревших энергосберегающих (ртутьсодержащих) ламп. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.

15. В здании школы увеличить площадь гардероба для обучающихся исходя из площади не менее 0,15м² на ребенка; в гардеробе оборудовать место для хранения обуви на каждого обучающегося, а также установить лавки (скамейки). Срок до 01.08.2021г.

16. Кабинеты физики и химии оборудовать демонстрационными столами; кабинет химии оборудовать вытяжным шкафом для возможности проведения опытов с химическими реактивами для обеспечения образовательной программы. Срок до 01.08.2021г.
 17. В кабинете информатики расстановку компьютеров провести с учетом обеспечения бокового естественного левостороннего освещения. Срок до 01.08.2021г.
 18. Предусмотреть количество посадочных мест в учебных кабинетах из расчета площади на 1 обучающегося не менее 2,5м². Срок до 01.08.2021г. и постоянно.
 19. Количество компьютеров в кабинете информатики привести в соответствие с нормой площади на 1 компьютер – не менее 4,5м². Срок до 01.08.2021г.
 20. Обеспечить заземление компьютеров в соответствии с техническими требованиями, провести замеры контура заземления. Срок до 01.08.2021г.
 21. Расписание уроков составить в соответствии с требованиями п.3.4.16 СанПиН 2.4.3648-10 с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами, равномерного распределения образовательной недельной нагрузки в течение учебной недели, объема максимально допустимой нагрузки в течение дня. Срок до 01.08.2021г.
 22. Принять меры к оборудованию кабинетов технологии для мальчиков и девочек для организации трудового обучения в соответствии с возрастом обучающихся, учебными, воспитательными и коррекционными задачами. Срок до 01.08.2021г.
 23. Обеспечить планировку производственных помещений пищеблока, их конструкцию, размещение и размер для возможности осуществления поточности технологических операций, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, использованной и чистой посуды. Срок до 01.08.2021г.
 24. В целях реализации технологического процесса, технологических операций в соответствии с примерным меню и технологическими картами готовых блюд, кулинарных изделий доукомплектовать технологическое оборудование: приобрести духовой (жарочный) шкаф, электросковороду, мармиты для горячих блюд, холодильный прилавок (витрину, секцию). Срок до 01.08.2021г.
 25. Доприобрести холодильники для обеспечения отдельного хранения пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции, полки холодильников промаркировать в соответствии с назначением, соблюдать условия хранения продукции и товарное соседство. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.
 26. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками выделения газов, тепла, влаги, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции. Срок до 01.08.2021г.
-

27. Доприобрести производственные столы для обработки пищевой продукции, имеющие цельнометаллическое покрытие, для обеспечения условий для раздельной работы с продовольственным сырьем, полуфабрикатами и готовой к употреблению пищевой продукцией; производственные столы промаркировать, использовать строго в соответствии с маркировкой. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.
28. На пищеблоке оборудовать моечные ванны для обеспечения мытья столовой посуды отдельно от кухонной (три моечные ванны для мытья столовой посуды, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды), объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды, ванну для обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов.; все моечные ванны оборудовать системой холодного и горячего водоснабжения через смесители. Срок до 01.08.2021г.
29. Чистые столовые приборы прокаливать в духовом шкафу в течение 10 минут, хранить в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
30. Разделочные доски и ножи укомплектовать и промаркировать в зависимости от назначения с учетом раздельного использования для сырой и готовой к употреблению пищевой продукции; обеспечить раздельное хранение чистого разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
31. Обработку сырых яиц перед началом технологического процесса проводить в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45⁰ С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор), II – замачивание в 0,5% растворе хлорамина (или других дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению) с температурой 40-45⁰ С ; III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45⁰ С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную емкость; сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
32. Хранение пищевых продуктов осуществлять в специально оборудованном для этих целей складском помещении на стеллажах или подтоварниках. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
33. В складском помещении оборудовать приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильники снабдить контрольными термометрами. Срок до 01.08.2021г.
34. Не допускать хранения в производственном цехе пищеблока веществ и материалов, не использующихся при изготовлении пищевой продукции; все оборудование пищеблока предусмотреть из материалов, выдерживающих влажностные режимы. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
-

35. Емкости для сбора пищевых отходов промаркировать, снабдить крышками. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
36. На пищеблоке в целях создания условий для защиты от проникновения насекомых провести засетчивание окон. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.
37. Рацион примерного двухнедельного меню разработать с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов, требуемой калорийности рациона, с соблюдением нормируемого суммарного объема блюд и массы порций блюд и необходимого среднесуточного набора продуктов и набора блюд. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.
38. Разработать технологические карты кулинарных изделий на основании сборника рецептов для предприятий общественного питания; в технологических картах указывать наименование сборника рецептов и номер рецептуры по сборнику; технологические карты утвердить директором школы или уполномоченным им лицом. Срок до 01.08.2021г.
39. Фактический рацион питания осуществлять на основании утвержденного примерного двухнедельного меню; при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
40. С-витаминизацию третьих и сладких блюд проводить с учетом суточной физиологической потребности питающихся детей в витамине С согласно таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; внесение препарата и приготовление витаминизированного напитка проводить непосредственно перед раздачей. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
41. В ежедневном меню, вывешиваемом в обеденном зале, указывать массы порций, калорийность порций. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
42. Суточные пробы отбирать от каждой партии приготовленных блюд строго в соответствии с требованиями п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; обработку посуды (емкостей и крышек) для хранения суточных проб проводить путем стерилизации или кипячения в течение не менее 5 мин. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
43. Регулярно вести «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении», «Ведомость контроля за рационом питания» в соответствии с разработанной формой. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.
44. Разработать программу производственного контроля с учетом санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, относящихся к осуществляемой деятельности, действующих на настоящий момент, для возможности определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в соответствии с действующими нормативными документами; в программе

перечислить полный перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний). Срок до 01.08.2021г.

45. Организовать проведение производственного лабораторного контроля за качеством и безопасностью организации питания в МКОУ «Герменчикская СОШ» в соответствии с программой производственного контроля; заключить договор с аккредитованной в установленном порядке лабораторией для проведения производственного лабораторного контроля. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.

46. Не допускать на работу лиц без прохождения периодического мед. осмотра в соответствии с требованиями Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021г. №29н; во всех личных медицинских книжках отметить сведения о профилактических прививках в соответствии с национальным календарем проф. прививок и по эпид. показаниям; Джумагишиевой А.А., Султановой Г.Н., Хасахавовой Х.А., Хожяеву Р.Х., Тобаевой З.А., Умалатову А.М. заменить личные медицинские книжки на новые. Срок с 28.05.2021г. и постоянно.

47. Заключить договор со специализированной организацией на проведение профилактических дезинфекции, дезинсекции, дератизации; прием выполненных работ осуществлять после представления специализированной организацией акта выполненных работ. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.

48. Заключить договор на вывоз ТКО со специализированной организацией, осуществляющей сбор и вывоз ТКО; прием выполненных работ осуществлять после представления специализированной организацией акта выполненных работ. Срок до 01.08.2021г. и постоянно.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКОУ «Герменчикская СОШ»
директора МКОУ «Герменчикская СОШ»

должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания в соответствии с ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десять до двадцати тысяч рублей

Информацию о выполнении предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор №487/1 от 28.05.2021г. представить в адрес ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре в письменной форме не позднее 02.08.2021г.

Заместитель начальника ТО Управления
Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре



Степаненко Ю.В.

(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Расписка о получении Предписания

Предписание № 487/1 от 28 05 2021г. получил «28» 05 2021г.

Курбанова А.З.

Курбанова

ФИО

подпись