

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Томской области в Колпашевском районе

Адрес: Обская, д.14, г.Колпашево, Томская область, 636460

Телефоны: Начальник отдела - 5-29-96; Зам. нач. отдела - 5-81-19; Специалисты - 4-14-90; 4-08-85

Факс: 8(254)5-15-29; E-mail: sankolp@kolpashevo.tomsknet.ru

Специалист в Верхнекетском районе -2-16-43

ПРЕДПИСАНИЕ № 17 от 21 Ноября 2016г.

ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ОБ УСТРАНЕНИИ
ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА О ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Томской области в Колпашевском, Верхнекетском районах Тищенко Светланой
Николаевной при рассмотрении представленных документов - акта плановой выездной
проверки №20 от 21.11.2016г: Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Белоярская средняя общеобразовательная школа» по адресу: ул.Чкалова,8,
ул.Чапаева,7, р.п. Белый Яр Верхнекетский район Томская область

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

Выявлены нарушения технического регламента, санитарного законодательства

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и
распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний
(отравлений) людей на основании ч.1 ст.17 Федерального закона №294-ФЗ от 26 декабря 2008г.
« О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении
государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» ч.2 ст.50 Федерального
Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

(Пункты предписания)

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

1. Проводить подбор мебели соответственно росту обучающихся. Оформить в классном журнале лист здоровья, внести сведения для каждого обучающегося об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели.

Срок исполнения: до 05.12.2016г.

- **основание п.5.1 СанПиН 2.4.2.2821-10:** Количество рабочих мест для обучающихся не должно превышать вместимости общеобразовательного учреждения, предусмотренной проектом, по которому построено (реконструировано) здание.

Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом.

п. 11.7 СанПиН 2.4.2.2821-10: В классном журнале рекомендуется оформлять лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

2. Провести замеры заземления ПЭВМ в соответствии с п. 3.7 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы".

Срок исполнения: до 01.09.2017г.

Основание: **п. 3.7 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03** "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы" п.3.7. Помещения, где размещаются

рабочие места с ПЭВМ, должны быть оборудованы защитным заземлением (занулением) в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации.

3. В кабинете технологии обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря, используемого для технологической обработки сырой и готовой пищевой продукции, разделочные доски без маркировки- промаркировать.

Срок исполнения: до 28.11.2016г

- основание п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08;

4. Не допускать на уроках технологии приготовление блюд в состав которых входят пищевые продукты, запрещенные в питании обучающихся- майонез. Срок исполнения: до постоянно в соответствии с требованиями санитарных правил.

-основание п.6.25, приложение 7(п.25) СанПиН 2.4.5.2409-08;

5. Не допускать на уроках технологии использование сырых яиц, принесенных обучающимися из дома. Срок исполнения: до постоянно в соответствии с требованиями санитарных правил.

- основание п.8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08;

6. Пересмотреть расписание уроков для обучающихся. В расписание уроков 1 «а» класса Общий объем недельной нагрузки при 5 дневной рабочей недели не должен превышать 21 час. При составлении расписания уроков чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы- математика, русский, иностранный язык, чередовать с уроками музыки, физической культуры, изобразительного искусства, технологии; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами. Не допускать проведение сдвоенных уроков математики в 5 «а»; 6 «в»; 10 «б» классах; русского языка и математике в 9 «а» классе. Срок исполнения до : 16.01.2017г.

- основание п.10.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г)); Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности. Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки на обучающихся не должен превышать требований, установленных в таблице 3.

п 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10; При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального общего образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся основного общего и среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами.

Для обучающихся 1-х классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2-м уроке; 2 - 4-х классов - 2 - 3-м уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов на 2 - 4-м уроках.

В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Допускается проведение сдвоенных уроков физической культуры (занятия на лыжах, занятия в бассейне).

В течение учебного дня не следует проводить более одной контрольной работы. Контрольные работы рекомендуется проводить на 2 - 4 уроках.

7. В здании школы обеспечить работу централизованной системы вентиляции. Проводить обследование технического состояния вентиляции специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет.

Срок исполнения до : 01.09.2017г.

-основание п.6.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г) - Здания общеобразовательных организаций оборудуют системами централизованного отопления и вентиляции, которые должны соответствовать нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды. Обследование технического состояния вентиляции проводится специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

п.6.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г)- Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, актовых залов, бассейнов, тиров, столовой, медицинского пункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, столярных и слесарных мастерских.

8. Обеспечивать во время уроков проветривание рекреационных на третьем этаже здания школы, заменить ветхие оконные блоки.

Срок исполнения: до 01.09.2017г.

- основание п.6.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г)- Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Продолжительность сквозного проветривания определяется погодными условиями, направлением и скоростью движения ветра, эффективностью отопительной системы.

9 Проводить ежедневно после занятий в учебном помещении №206 влажную уборку, ежедневно места скопления пыли (подоконники) протирать. Не допускать хранение на подоконнике грязной столовой посуды.

Срок исполнения до: ежедневно в

соответствии с требованиями санитарных правил.

- основание п.12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г);

10. Оборудовать в производственном цехе пищеблока раковину для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Срок исполнения до: 01.09.2017г.

- основание п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08;- Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

11. Обеспечить прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работникам школы: Селиверстовой К.С, Чехову С.В, Чановой Л.С, Пановой О.С, Сочневой Т.С, Филипповой Н.А, Чащину Л.А, Чудиновой И.С, Сочневой О.А, Сочневу ЮВ, Сухаревой М.А, Коноваловой Н.М, Евсеевой И.А, Гридновой Л.А.; 29 работникам школы, согласно прилагаемого списка, пройти очередную периодическую профессиональную гигиеническую подготовку. В дальнейшем работникам школы, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

Срок исполнения до: 21.01.2017г.

-основание 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 с изменениями от 24.11.2015г. - Должностные лица и работники общеобразовательных организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, при трудоустройстве проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и далее с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

12. Обеспечить использование дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

Срок исполнения до: ежедневно

- Основание п.12.3. СанПиН 2.4.2.2821-1010 (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г); Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организация работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)

Уборку помещений интерната при общеобразовательной организации проводят не реже 1 раза в сутки.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

13. Соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами. Обеспечить соблюдение санитарных условий на пищеблоке, условий хранения и реализации готовых блюд.

Срок исполнения до: с 21.01.2017г. и

далее постоянно в соответствии с требованиями санитарных правил.

- основание ТРТС Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" гл. 3, ст. 10,

п.6.11; п. 8.1; п.8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08: п.6.11. 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 в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил); п.8.1. В организациях питания обработка

продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

п.8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Группа по дошкольному образованию детей по адресу: р.п.Белый Яр, ул. Чапаева, 7

14) Не допускать прием на пищеблок пищевой продукции без сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность. При хранении пищевых продуктов обеспечить условия их хранения по температурному режиму, установленные изготовителем.

Не допускается хранение в складском помещении сырой пищевой продукции-яйца, совместно с пищевой готовой продукцией-сливочным маслом.

Срок исполнения с 21.11.2016г и далее постоянно в соответствии с требованиями санитарных правил и технических регламентов.

-основание ст.5,п.3 ТрРТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции»; п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13. п.7;п.8 ст.17 ТрРТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции»; п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13

п.6.26, п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п.3ст5 ТрРТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции».

✓ п.6.26. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

п.14.5- Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

- п.3ст5 ТрРТС 021/211 Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

п.7 ст.17 ТрРТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции» При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

п.8.ст17. ТрРТС 021/211 «О безопасности пищевой продукции» Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

15) Нанести индивидуальную маркировку на постельное белье каждого ребенка.

Срок исполнения до:22.11.2016г

- основание п.6.15 СанПиН 2.4.1.3049-13: санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций» (с изменениями от 27 августа 2015года): Дети обеспечиваются индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Следует иметь не менее 3 комплектов постельного белья и полотенца, 2 комплектов матрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка.

16. Довести уровень освещённости в игровой групповой ячейки, до требуемых норм согласно п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий". Повторно провести замеры уровня освещенности.

Срок исполнения до: 15.01.2017г.

- основание **п.7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13** "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях»;

17. Использовать для дезинфекции посуды раствор «Жавилар-Эффект» согласно инструкции по его применению. Сроком исполнения до: постоянно в соответствии с инструкции по применению.

- основание **п.3.4. (гл3) СП 3.5.1378-03;**

18. Оборудовать подводку горячей воды к детским умывальным раковинам в туалетной. Сроком исполнения до: 01.09.2017г.

- основание **п. 6.16.1.,п.9.4. СанПиН 2.4.13049-13;**

19. Для соблюдения детьми личной гигиены, обеспечить все унитазы туалетной бумагой. Сроком исполнения до 22.11.2016г

- основание **ст.28, ст.29 ФЗ.РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г;**

20. Оборудовать в туалетной для работников раковину для мытья рук.

Сроком исполнения до:01.09.2017г

- основание **п.6.16.2. , п.18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13;**

22.11.2016г;21.12.2016г; 13.01.2017г, 01.09.2017г известить начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском, Верхнекетском районах Тищенко Светлану Николаевну о выполнении предписания посредством почтовой связи.

В соответствии с ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ невыполнении в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц – от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию срок до трех лет на юридических лиц – от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, проверка которых проводилась, в случае несогласия с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки предписания, в праве представить в соответствующие органы Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом к таким возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган Роспотребнадзора.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течении 3-х месяцев в порядке предусмотренном главой 22 КАС РФ; 24 АПК РФ.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на:

Директора МБОУ «Белоярская СОШ№1» Филиппову Наталью Васильевну

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

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора

в Колпашевском, Верхнекетском районах
Томской области

должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор

С.Н. Тищенко

подпись

С.Н.Тищенко
фамилия, имя, отчество

Предписание получил __21.11.2016г. Филиппова Наталья Васильевна__
(подпись, расшифровка подписи, дата получения предписания)