



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, <http://www.22.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,
Солтонском и Целинном районах**

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78

Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854) 32-84-47

E-mail: [to-biysk\(g\).22.rospotrebnadzor.ru](mailto:to-biysk(g).22.rospotrebnadzor.ru)

**ПРЕДПИСАНИЕ
ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ**

«31» октября 2014 г.
(дата выдачи)

№ 16/050479/456

г. Бийск, ул. Советская, 78
(место выдачи предписания)

Мною, должностным лицом главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, уполномоченным на проведение проверки Филоновой Ольгой Александровной

(фамилия, имя, отчество; должность)

по результатам проверки деятельности

**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Болынеугрениевская средняя общеобразовательная школа», Алтайский край, Бийский район, с. Большеугрениево, ул. Смирновой, 11
ОГРН № 1022201948031 от 16.12.2002г.**

наименование и место нахождения (адрес) проверяемого ЮЛ, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого ИП, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения обязательных требований действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний людей:

п. 6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» {«остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета»}

п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» («Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений»)

п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» {«потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций,

признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств»)

п. 4.34. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» {«Уровни шума в помещениях общеобразовательного учреждения не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территорий жилой застройки»), **п. 6.3., таблицы 3 СН 2.2.4/2.1.8.562-96** «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» («Допустимые значения уровней звукового давления в октавных полосах частот, эквивалентных и максимальных уровней звука проникающего шума в помещениях жилых и общественных зданий и шума на территории жилой застройки следует принимать по табл. 3»).

ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», **п. 3.1.5., таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03** «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» («в учебных кабинетах уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах 300-500 люкс, на классной доске 300-500 люкс, в актовых и спортивных залах (на полу) - 200 люкс, осветительные установки, независимо от используемых источников света и световых приборов, должны обеспечивать нормативные требования к общему искусственному освещению, изложенные в таблицах 1 и 2»).

п.п. 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («столовую и чайную посуду ополаскивают с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой»)

п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» («на каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями»)

п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» («кабинет химии и лаборантская оборудуются вытяжными шкафами»)

п. 4.11. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», **п. 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03** «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» («площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе электронно-лучевой трубки должна составлять не менее 6 м² и с ВДТ на базе плоских дискретных экранов должна составлять не менее 4,5 м²»)

п. 5.15. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» («мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи»)

п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», **п. 9.6., п. 11.6., приложения 5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03** «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» («конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы, рабочий стул должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки»)

п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» («*классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок*»)

п. 11.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» («*с целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждого каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей*»)

п.п. 5.1., 5.3., таблицы 1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*при одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25 %, обед- 35 %, полдник -15 %, ужин- 25 %*»).

п. 5.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу*»)

п. 5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши*»)

п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии*»)

п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке*»)

п. 8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки*»)

п. 14.11., приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд*»)

п.14.5., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья*»).

п. 6.28. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («*в питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках образовательных учреждений, при*

наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность»)

п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием», в конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания»).

п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий»)

п. 14.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», **п. 2.1. СП 1.1.1058-01** «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

п. 5.23. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», **п.п. 2.3., 2.4. СП 3.5.3.1129-02** «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» («В производственных, общественных помещениях, зданиях, сооружениях, на транспорте, имеющих особое эпидемиологическое значение, ежемесячно осуществляется дератизация. Объектами, имеющими особое эпидемиологическое значение, являются: образовательные учреждения для детей и подростков (дошкольные, общеобразовательные, специальные, для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей)»)

п. 6.25., приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил в приложении 7: - молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров»)

п. 6.25., приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7: макаронны по - флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленым яйцом»)

п. 8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» («для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением»)

п. 13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования» (*«персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены»*)

(положения нормативных документов, которые были нарушены)

В соответствии ст. 17 Федерального Закона РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

Предписываю: (указываются мероприятия, предписываемые к выполнению, срок их исполнения)

1. Остекление окон в кабинетах №№ 17 (3 класс), 18 (физика), 24 (технология), 10 (русский язык), 4 (история), 1 (ИЗО и МХК), кабинете ГКП, в столярно-слесарной мастерской, на пищеблоке выполнить из цельного стеклопакета в соответствии с требованиями п. 6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

2. Пол в спортивном зале привести в соответствии с требованиями п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

3. Отделку стен в кабинетах №№ 17, 14, 11, 24, 10, 5, 13, 7, в кабинете ГКП привести в соответствие с требованиями п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

4. Уровень шума в столярно-слесарной мастерской на учебном месте у токарного станка по дереву СТД-120 довести до требуемых санитарных норм согласно требований п. 4.34. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 6.3., таблицы 3 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», предоставить заверенную копию протокола измерений шума

5. Концентрацию вредных веществ в воздухе столярно-слесарной мастерской, а именно: содержание пыли в воздухе на рабочем месте у токарного станка по дереву «Корвет 71», на рабочем месте у токарного станка по дереву СТД-120М довести до требуемых санитарных норм согласно требований п. 6.12. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны», предоставить заверенные копии протоколов лабораторных исследований концентрации вредных веществ в воздухе столярно-слесарной мастерской.

6. Уровень искусственной освещенности в кабинете № 1 (русский язык) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 5 (биология) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 9 (математика) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 11 (химия) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 18 (физика) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 12 (начальные классы) на рабочих столах, в кабинете № 13 (начальные классы) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 14 (начальные классы) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 17 (начальные классы) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 15 (география) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 16 (английский язык) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете № 19 (ГКП) на классной доске и на рабочих столах, в кабинете технологии на рабочих столах, в кабинете № 7 (информатика) на учебных местах у ПЭВМ, в комбинированной мастерской на учебных местах у верстака, в спортивном зале, на пищеблоке на рабочем месте повара у плиты, на рабочем месте у разделочного стола в

овощном цехе, на рабочем месте у мойки довести до требуемых санитарных норм согласно п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 3.1.5., таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», предоставить заверенные копии протоколов измерений уровня освещенности.

7. Моечные ванны, установленные на пищеблоке, предназначенные для ополаскивания столовой и чайной посуды оборудовать гибкими шлангами с душевой насадкой в соответствии с требованиями п.п. 5.10., 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

8. В туалете для девочек 1 унитаз оборудовать кабиной с дверью, в соответствии с требованиями п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

9. Лаборантскую кабинета химии оборудовать вытяжным шкафом, в соответствии с требованиями п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

10. В кабинете информатики площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ привести в соответствии с требованиями п. 4.11. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п. 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»

11. Столярно-слесарную мастерскую обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи, в соответствии с требованиями п. 5.15. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

12. В кабинете информатики обеспечить наличие рабочих стульев (кресел) в соответствии с требованиями п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 9.6., п. 11.6., приложения 5 СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»

13. В кабинете технологии классную доску, не обладающую собственным свечением, оборудовать местным освещением - софитами, в соответствии с требованиями п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

14. Обеспечить соблюдение требований к осмотру детей на педикулез, так осмотр детей на педикулез проводить не реже 4 раз в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно в соответствии с требованиями п. 11.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

15. Обучающихся обеспечить рабочим местом в соответствии с их ростом, в соответствии с требованиями п.п. 5.1., 5.3., таблицы 1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

16. Обеспечить соблюдение требований к организации полноценного питания, в соответствии с требованиями п. 6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», предоставить заверенную копию протокола лабораторных исследований обеденного рациона на калорийность и полноту вложения

17. На пищеблоке обеспечить наличие металлической кассеты для хранения столовых в соответствии с требованиями п. 5.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

18. На пищеблоке обеспечить наличие промаркированной тары для хранения чистой ветоши для уборки обеденных столов, в соответствии с требованиями п. 5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

19. Мармит, установленный на пищеблоке, привести в рабочее состояние в соответствии с требованиями п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

20. Обеспечить соблюдение требований к заполнению меню-раскладок, так в меню-раскладах указывать выход блюд, в соответствии с требованиями п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

21. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, так макаронные изделия варить в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки в соответствии с требованиями п. 8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

22. Обеспечить контроль за правилами отбора суточных проб, так суточную пробу отбирать от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с требованиями п. 14.11., приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

23. Обеспечить контроль за проведением бракеража поступающей продукции, обеспечить ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с требованиями п.14.5., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

24. Обеспечить проведение лабораторно-инструментальных исследований сырья растительного происхождения (картофель, свекла, морковь, лук, капуста), выращенного на учебно-опытном участке школы, в соответствии с требованиями п. 6.28. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

25. Обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, обеспечить ведение «Ведомости контроля за питанием», обеспечить подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания 1 раз в 10 дней, в соответствии с требованиями п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

26. Обеспечить ежедневное наличие в обеденном зале меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения, с указанием сведений об объемах блюд, в соответствии с требованиями п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

18. На пищеблоке обеспечить наличие промаркированной тары для хранения чистой ветоши для уборки обеденных столов, в соответствии с требованиями п. 5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

19. Мармит, установленный на пищеблоке, привести в рабочее состояние в соответствии с требованиями п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

20. Обеспечить соблюдение требований к заполнению меню-раскладок, так в меню-раскладках указывать выход блюд, в соответствии с требованиями п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

21. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, так макаронные изделия варить в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки в соответствии с требованиями п. 8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

22. Обеспечить контроль за правилами отбора суточных проб, так суточную пробу отбирать от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с требованиями п. 14.11., приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

23. Обеспечить контроль за проведением бракеража поступающей продукции, обеспечить ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с требованиями п.14.5., приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

24. Обеспечить проведение лабораторно-инструментальных исследований сырья растительного происхождения (картофель, свекла, морковь, лук, капуста), выращенного на учебно-опытном участке школы, в соответствии с требованиями п. 6.28. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

25. Обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, обеспечить ведение «Ведомости контроля за питанием», обеспечить подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания 1 раз в 10 дней, в соответствии с требованиями п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

26. Обеспечить ежедневное наличие в обеденном зале меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения, с указанием сведений об объемах блюд, в соответствии с требованиями п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

27. Лабораторные и инструментальные исследования по определению в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, проводить в полном объеме согласно программе производственного контроля в соответствии с требованиями п. 14.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 2.1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и подтверждается объяснительной директора.

28. Обеспечить ежемесячное проведение дератизации в соответствии с требованиями п. 5.23. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.п. 2.3., 2.4. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

29. В питании детей не использовать молочные продукты на основе растительного жира в соответствии с требованиями п. 6.25., приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

30. На пищеблоке не изготавливать макароны по - флотски в соответствии с требованиями п. 6.25., приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

31. На пищеблоке обеспечить наличие контрольных весов для взвешивания сырой продукции в соответствии с требованиями п. 8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

32. Персонал пищеблока обеспечить специальной санитарной одеждой в необходимом количестве в соответствии с требованиями п. 13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Срок исполнения мероприятий: до 04.04.2016г.

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Роспотребнадзора, выдавшее предписание, о выполнении предписания: до 05.04.2016

(дата следующего рабочего дня после истечения срока исполнения мероприятий, указанных в предписании)

Способ извещения любым из ниже перечисленных способов: 659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская 78, тел./факс: 32-84-49, E-mail: to-biysk@22.rosпотребнадзор.ru

(почтой, нарочным, факсом, по эл.почте, с указанием телефона/факса, почтового или электронного адресов Управления (ТО))

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо - **Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Большеугреневская средняя общеобразовательная школа» Бийского района Алтайского края**

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, на которое возлагается ответственность

Настоящее предписание может быть оспорено путем подачи заявления в соответствии с гл. 25 Гражданского процессуального кодекса РФ или гл.24 Арбитражного процессуального кодекса РФ «в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении прав и законных интересов».

Невыполнение в установленный срок законного предписания 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 на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей. (ч.1 ст. 19.5 Кодекса об административных правонарушениях РФ).

Должностное лицо, выдавшее предписание

Начальник ТОУ Роспотребнадзора
по г. Бийску, Бийскому, Ельцовскому,
Зональному, Красногорскому, Солтонскому и
Целинному районам Алтайского края

Копию получил(подпись законного
представителя юридического лица
или индивидуального предпринимателя)

Филонова О.А.

(Фамилия, имя, отчество)

подпись

Яковлев И.А.

Фамилия, имя, отчество

подпись

подпись

расшифровка подписи

«^» **й^УЩД** 2014 г

Направлено по почте заказным письмом «_

2014г. № квитанции

Примечание: предписание об устранении выявленных нарушений является приложением к акту проверки и направляется лицу, в отношении которого оно вынесено, вместе с актом проверки.