



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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
в ГАЛИЧСКОМ РАЙОНЕ**
157201, Костромская обл.,
г. Галич, ул. Семашко, д. 13
телефон, факс (49437) 2-15-03
E-mail: galich@44.rospotrebnadzor.ru

13.12.2016 года № 2012

На № _____ от _____

Муниципальное общеобразовательное
учреждение Гавриловская средняя
общеобразовательная школа Буйского
муниципального района Костромской
области.

Костромская область,
Буйский район, д. Большой Дор,
ул. Центральная, д.2.

ПРЕДПИСАНИЕ.

Выдано на основании
акта проверки
от 13.12.2019г.

Начальником территориального отдела Роспотребнадзора по Костромской области в Галичском Волковой Александрой Михайловной при проведении плановой выездной проверки с 19.11.2019 года по 13.12.2019 года в отношении Муниципальное общеобразовательное учреждение Говриловская средняя общеобразовательная школа Буйского муниципального района Костромской области, ОГРН 1024401233670; ИНН 4409003174, место фактического осуществления деятельности: Костромская область, Буйский район, деревня Большой Дор, ул. Центральная, д.2; Костромская область, Буйский район, село Лужок, ул. Молодежная, д.10а, выявлены нарушения Федерального Закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статьи 11,28, других действующих нормативных документов, санитарных норм и правил.

С целью устранения выявленных нарушений предлагаю: **в срок до 01.08.2020 года** в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10), утв. постановлением главного государственного санитарного врача от 29.12.10 № 189, с изменениями; СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08), утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45; СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее-СанПиН 2.4.1.3049-13), изменениями:

1. Обеспечить соблюдение режима текущей уборки, дезинфекционного режима. Провести учебу с персоналом по режимам текущей уборки и дезинфекции. Провести лабораторный контроль качества приготовлений дезинфицирующих растворов, п. 12.3; 12.6; 12.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.
2. Соблюдать режим мытья кухонной посуды. Провести лабораторный контроль качества мытья кухонной посуды посредством отбора смывов на БГКП, п. 5.8. СанПиН 2.4.5.2409 – 08.
3. В рационе питания предусмотреть включение кисломолочных продуктов (1 раз в 2-3 дня), п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.
4. Не допускать использование в питании обучающихся продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на приусадебном участке образовательного учреждения, без результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность. п. 6.28 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.
5. Обеспечить выполнение рациона питания, предусмотрев формирование набора продуктов, используемых для приготовления блюд и напитков для обучающихся, из расчета в один день на одного человека, для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил), п. 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, использовать 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. Провести контроль качества приготовления блюд, в т.ч. нарезки из помидор посредством лабораторных исследований, п.8.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Обеспечить витаминизацию блюд, информирование родителей обучающихся о проводимых в образовательном учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, в соответствии с требованиями, п.п.9.3; 9.4; 9.7. СанПиН 2.4.5.2409 – 08.
8. Соблюдать правила отбора суточной пробы (приложение 11: порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.), п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409 – 08.
9. Игровую площадку для детей дошкольной группы оборудовать с учетом их возрастных особенностей. Игровое оборудование должно соответствовать возрасту детей и быть изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека, п.3.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.
10. Ежегодно, в весенний период, на игровой площадке проводить полную смену песка с проведением лабораторного контроля качества песка в песочницах. При обнаружении возбудителей паразитарных болезней провести внеочередную смену песка, п. 3.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.
11. Устранить дефекты покрытия пола в спальне дошкольной группы для возможности обработки влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов, п.5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.
12. Подбор мебели для детей дошкольной группы провести с учетом роста детей согласно таблице 1, п.п.6.1; 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.
13. Для детей старшего и подготовительного возраста в туалетной разновозрастной дошкольной группы унитазы установить в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м, п.6.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.
14. Данные о витаминизации блюд заносить в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд по установленной форме (таблица 2 Приложения N 8), который хранится один год, п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.
15. Организовать питание воспитанников в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом

физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10), а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 11). Иметь данные о выполнении суточного набора пищевых продуктов из расчета в один день на одного человека, обеспечить проведение подсчета калорийности и энергетической ценности пищевых продуктов рациона питания дошкольной группы, п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

16. В примерном меню дошкольной группы не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня, п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

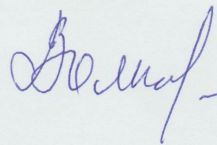
17. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню предусмотреть ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков; творога, соков 2 - 3 раза в неделю, п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По истечении срока выполнения настоящего предписания информацию о выполнении настоящего предписания (с документами, подтверждающими выполнение настоящего предписания) направить в территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Костромской области в Галичском районе в срок – до 01.08.2020года.

За невыполнение в установленный срок предписания предусмотрена ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 КоАП.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные главой 24 АПК РФ.

Начальник территориального отдела
управления Роспотребнадзора по Костромской
области в Галичском районе



А.М.Волкова

Предписание получил:
Директор МОУ Гавриловская средняя школа



Фомичев В.С.
13.12.2019г.