



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.rosпотrebnadzor.ru

04.12.2018 года № 2370 .

На № _____ от _____

**Муниципальное общеобразовательное
учреждение**

**Шушкодомская средняя
общеобразовательная школа
имени Архипова И.С
Буйского муниципального района
Костромской области**

Костромская область, Буйский район, с.
Шушкодом, ул. Школьная,
д.2.

Выдано на основании акта проверки
территориального отдела управления
Роспотребнадзора по Костромской области
в Галичском районе от 04.12.2018г.

ПРЕДПИСАНИЕ

Об устранении выявленных нарушений

04 декабря 2018г.

г. Буй.

Начальником территориального отдела Роспотребнадзора по Костромской области в Галичском Волковой Александрой Михайловной при проведении плановой выездной проверки с 08.11.2018 года по 04.12.2018 года в отношении Муниципальное общеобразовательное учреждение Шушкодомская средняя общеобразовательная школа имени Архипова И.С Буйского муниципального района Костромской области (МОУ Шушкодомская средняя школа).

ИНН – 4409003128; ОГРН – 1024401234054, зарегистрирован в Инспекции Федеральной налоговой службы по г. Костроме 25.10.2012 года

Юридический адрес: Костромская область, Буйский район, с. Шушкодом, ул. Школьная, д.2.; место фактического осуществления деятельности: Костромская область, Буйский район, с. Шушкодом, ул. Школьная, д.2; Костромская область, Буйский район, с. Шушкодом, ул. Центральная, д. 3.

выявлены нарушения статей 11, 28 Федерального Закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», и других действующих нормативных документов, санитарных норм и правил.

С целью устранения выявленных нарушений предлагаю: **в срок до 01.09.2019 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», 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", 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", утв. постановление главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г, с изменениями:

1. Получить Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательный вид деятельности по адресам фактического осуществления деятельности, п. 1.5. СанПиН 2.4.2.2821-10
2. Подъезд и подход на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников привести в соответствие гигиеническим требованиям (покрытие асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием), п. 3.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.
3. В производственной мастерской к умывальной раковине обеспечить подводку горячей воды, п. 4.27.; 5.10; 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10
4. Устранить дефекты (щели, трещины, деформации, признаки поражений грибком) на потолках и стенах в туалете мальчиков, в кабинете химии (биологии). Провести ремонт крыши – навеса, крыльца на входе в здание, п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10.
5. Создать условия для проветривания в лаборантской кабинета химии (биологии); в туалете мальчиков, п.п. 6.6; 6.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.
6. Уровни искусственной освещенности привести в соответствие гигиеническим требованиям в кабинете информатики; литературы, физики, химии, математики, географии; в начальной школе. Иметь результаты контрольных измерений после проведенных работ, п.п. 7.2.1; 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10.
7. В варочном цехе пищеблока обеспечить подводку горячей воды к моечным ваннам для обработки сырых овощей, рыбы, куры, п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду, п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.
9. В примерном меню привести ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания, п.п.6.10. СанПиН 2.4.5.2409-08; п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.
10. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, п.п.6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08; п.14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.
11. 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), в т.ч. по мясу, творогу, кисломолочным продуктам, яйцам. п. 6.30. СанПиН 2.4.5.2409-08.
12. 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. салата из капусты с растительным маслом, посредством лабораторных исследований, п.8.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

13. На пищеблоке уровень искусственной освещенности в моечной, у варочной плиты привести в соответствие гигиеническим требованиям.
Иметь результаты контрольных измерений после проведенных работ, п.12.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.
14. Организовать проведение производственного контроля (определение в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждение безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам) посредством проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения (приложение 12 настоящих санитарных правил), п. 14.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.
15. 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.
16. Представить данные о порядке сбора, временного хранения и утилизации ТКО от дошкольной группы, п.п.3.18; 3.20. СанПиН 2.4.1.3049-13.
17. Устранить дефекты на стенах и потолке в коридоре, на пищеблоке дошкольной группы. Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, п. 5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.
18. Уровни искусственной освещенности в раздевальной (приемной); на пищеблоке - «стол готовая продукция», «стол сырая продукция», «варочная плита», «моечная», «прачечная» дошкольной группы привести в соответствие гигиеническим требованиям.
Иметь результаты контрольных измерений после проведенных работ, п.7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13
19. В туалетных помещениях для детей водопроводные краны для технических целей, раковину для мытья рук в туалете персонала обеспечить подводкой горячей воды и смесителями.
В прачечной установить раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды и обустройством смесителей, п.п.9.4;13.8;17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.
20. Соблюдать режим мытья кухонной посуды.
Иметь результаты лабораторного контроля качества мытья посуды, в т.ч. с «емкости для творога» посредством отбора смывов на БГКП, п.13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.
21. Обеспечить выполнение рациона питания для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в том числе: по молоку, сыру, сметане, рыбе, мясу; птице, картофелю, макаронам, хлебу, п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 (Приложение 10).
22. Не допускать наличие мух в помещениях. В теплое время года засетчивать окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки), п.17.9. 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 01.09.2019 года.

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

Предписание может быть обжаловано в течение пятнадцати дней, с даты получения акта, в управление Роспотребнадзора по Костромской области, в письменной форме, в отношении выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

Начальник ТО управления
Роспотребнадзора по Костромской области
В Галичском районе:


Волкова А.М.

Предписание получила:
Директор МОУ Шушкодомская средняя школа


Карабанова И.А.
04.12.2018 года