

## ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарных правил  
должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный  
надзор и контроль за исполнением обязательных требований  
законодательства Российской Федерации в области обеспечения  
санитарно-эпидемиологического благополучия населения  
и защиты прав потребителей

№ 1082 от 21.12.2018г.

При обследовании объекта: *Муниципального общеобразовательного учреждения  
Большесельская средняя общеобразовательная школа; 152360, Ярославская область,  
Большесельский район, РП Большое село, ул. Сурикова, д. 9*

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения  
санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу  
возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных  
заболеваний (отравлений) людей:

*По ведению медицинской документации:*

При ведении журнала Ф№60 «учет инфекционных заболеваний» не указана дата  
последнего посещения ребенка дошкольной группы заболевшего ветряной оспой.

Представлен журнал медицинского наблюдения за контактными в очаге ветряной оспы.

Заболевший ребенок не посещал детское учреждение более 21 дня до заболевания (по  
данным табеля посещаемости). Со слов сотрудников карантинных мероприятий в группе не  
проводилось.

(пункт 18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13г «Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных  
организаций» и пункты 12.3 и 15.1. СП 3.1./3.2.3146-13 «общие требования по профилактике  
инфекционных и паразитарных болезней»)

*По школьному зданию нарушен СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические  
требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:*

1. отсутствует механическая вентиляция в слесарной и столярных мастерских (пункт  
6.11);

2. отсутствует горячее водоснабжение в слесарной и столярных мастерских (пункт 5.10,  
8.1);

3. имеются дефекты покрытия стен в лаборантской кабинета физики, потолка в туалете  
для девочек на 2 этаже в здании пристройки, что затрудняет проведение их уборки влажным  
способом с применением дезинфицирующих средств; (пункт 4.28);

4. в исследованной пробе холодной воды отобранной в моечной школьной столовой  
содержание железа 1,67 мг/дм<sup>3</sup> (при норме 0,3 мг/дм<sup>3</sup>), мутность составила 3,32 мг/дм<sup>3</sup>

(при норме 1,5 мг/дм<sup>3</sup>); вода не соответствует гигиеническим требованиям к качеству и  
безопасности воды питьевого водоснабжения (пункт 8.3.) и СанПиН 2.1.4.1074-01  
«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем  
питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению  
безопасности систем горячего водоснабжения».

*По пищеблоку: нарушен СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в  
учреждениях начального и среднего профессионального звена»*

1. на пищеблоке «журнал здоровья» велся не по установленной форме (указывалась дата,  
количество осмотренных работников, информация о том, что они здоровы); (пункт 14.7,  
форма 3 приложения 10);

2. отсутствует маркировка производственных столов; (п.4.10.);

3. производственный стол для готовой продукции в горячем цехе по периметру не имеет покрытия устойчивого к действию моющих и дезинфицирующих средств; (*п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 и п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13*);

4. не упорядочено хранение разделочных досок и ножей (разделочные доски для сырой и готовой продукции хранились на столе «сырая продукция»; ножи с маркировкой для сырой и готовой продукции хранились на одной магнитной ленте над столом «сырая продукция»; (*п.5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 и п.13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13*);

5. в момент проверки у входа в моечную стояли две емкости с пищевыми отходами заполненные до краев; выносят отходы через моечную и «горячий цех» столовой; (*п.5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 и п.13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13*);

6. количество содержания витамина С в исследованной пробе третьего блюда «компот из кураги» отобранный из 3 блюда для дошкольной группы не соответствует требованиям (*п.14.21, п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (40 мг на одну порцию при норме 50 мг) и п.14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08; «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»*);

7. при исследовании пищи: (протокол №12978) порции I, II, III блюда ниже нормы; не соответствуют гигиеническому нормативу (ниже на 23,18%) по белкам и углеводам I блюдо, выше норматива содержание жира в I блюде на 55,56%; не соответствует гигиеническому нормативу по белкам и углеводам II блюдо (ниже на 22,7%), в 2,3 раза ниже норматива содержание углеводов в III блюде (*п.п.14.11., 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13*);

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), руководствуясь ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3 ст. 9 Федерального закона от 8 августа 2001 г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)

**Предписано:**

*По ведению медицинской документации:*

в соответствии с пунктом 18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13г: вести журнал ф№60 по установленной форме, организовывать противозидемические мероприятия в очагах инфекционных болезней в соответствии с санитарными правилами.

**Срок: с 24.12.2018г**

**В соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»**

1. с пунктом 6.11. установить механическую вентиляцию в слесарной и столярных мастерских;

**Срок: к 12.2019г**

2. с пунктом 5.10., 8.1. иметь горячее водоснабжение в слесарной и столярных мастерских;

**Срок: к 12.2019г**

3. с пунктом 4.28. устранить дефекты покрытия стен в лаборантской кабинета физики, потолка в туалете для девочек на 2 этаже в здании пристройки; поверхности должны быть гладкими, допускающими уборку влажным способом;

**Срок: к 12.2019г**

4. с пунктом 8.3. обеспечить учреждение водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.

(представить результаты повторного санитарно-гигиенического исследования *холодной водопроводной воды*);

**Срок: к 12.2019г**

*По пищеблоку: в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08*

1. с пунктом 14.7. форма 3 приложения 10 на пищеблоке вести «журнал здоровья» по установленной форме;

**Срок: с 24.12.2018г**

2. с пунктом 4.10. промаркировать производственные столы в горячем цехе;

Срок: 24.12.2018г

3. с пунктом 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 покрытие столов в горячем цехе предназначенных для обработки пищевых продуктов, заменить на цельнометаллическое, гладкое, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств;

Срок: к 12.2019г

4. с пунктом 5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 и с пунктом 13.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 упорядочить хранение разделочных досок и ножей (доски и ножи хранить на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном состоянии);

Срок: к 01.02.2019г

5. с пунктом 5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08 и с пунктом 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевые отходы собирать в емкости с крышками, очистку емкостей проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, не допускается выносить их через раздаточные или производственные помещения;

Срок: с 24.12.2018г

6. с пунктами 14.21., 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 проводить расчет необходимого количества витамина С и его закладку в соответствии с гигиеническим нормативом; вести «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» по установленной форме;

Срок: с 24.12.2018г

7. с пунктами 14.11., 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, не нарушать рецептуру и технологию приготовления блюд, соблюдать нормы порционирования блюд.

Срок: с 24.12.2018г

Срок исполнения предписания – к 09.12.2019г.

Информацию о мерах, принятых по исполнению данного предписания, представить в отдел эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора по ЯО к 09.12.2019г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на **Муниципальное общеобразовательное учреждение Большесельская средняя общеобразовательная школа;**  
ОГРН 1027601276339, ИНН 7613003187

Исполнитель: главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора

Врио руководителя

Копию настоящего предписания получил:

« 21» декабря 2018 года.



Попова Ольга  
Витальевна

Б.А.Малицкий

Дьячкова Елена Юрьевна  
Директор МОУ Большесельская  
СОШ

Ф.И.О

Сл. Д.