



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 Свердловской области

Территориальный отдел

в Талицком, Байкаловском, Тугулымском
районах, городе Камышлов,

Камышловском и Пышминском районах

адрес: 623640, Свердл. область, г,

Талица, ул. Красноармейская, д.32

тел.(34371) 2-85-22

E-mail:mail_14@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,

ИНН/КПП 6670083677/667001001

Директору
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ЕРТАРСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 27
Шараповой Валентине Владимировне

623665, Свердловская обл., Тугулымский район,
пгт Ертарский, Демьяна Бедного ул., 76

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 27.09.2019

№ 66-14-12/11-42-3788-2019

При проведении проверки с 02.09.2019 по 27.09.2019

в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЕРТАРСКАЯ СРЕДНЯЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 27

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 623665, Свердловская обл., Тугулымский район, пгт Ертарский, Демьяна Бедного ул., 76

дата регистрации 02.12.2002

ИНН/ОГРН 6655003846 / 102660223932

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ертарская средняя общеобразовательная школа №27
(623665, Свердловская обл., Тугулымский район, пгт Ертарский, Д.Бедного, 76)

рассмотрении представленных документов: акта от 27.09.2019

выявлены нарушения санитарно эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Привести к нормам ,питьевую воду , поступающую в образовательное учреждение по показателям : железо, марганец, путем установки фильтров очистки на вводе воды в здание.	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.4.3.	01.09.2020
2.	Привести к нормам питьевую воду, поступающую в образовательное учреждение по показателю мутность, путем установки фильтров очистки на вводе воды в учреждение.	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.5.	01.09.2020
3.	Заменить или отремонтировать в кабинете информатики, математики монитор ACER инв.№04140112008130, так как уровни шума не должны превышать допустимые значения.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	5.2.	01.09.2020
4.	В кабинете математики, информатики привести освещенность поверхности стола монитора ACER № 110106310005 и монитора ACER № 11010430012 привести к нормам , а именно норма составляет 300-500 лк.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	6.3.	01.09.2020
5.	Привести к норме коэффициент пульсации в кабинете информатики , математики : монитор ACER инв.№11010430012,монитор ACER	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	6.14.	01.09.2020

инв.№04140112008130,монитор ACER инв.№110106310005,монитор BENG инв.№04140112007100. Кабинет математики, информатики стол для занятий №№1,2,3,4,5 , а именно норма коэффициента пульсации 5%.			
6.Привести к нормам напряженность электрического поля в диапазоне частот 5 Гц-2кГц путем замены или ремонта мониторов :BENG инв.№04140112007100, ACER инв №11020430013,ACER инв.№04140112008130,ACER инв.№11010430012,ACER инв.№110106310005.	СанПиН 2.2.4.3359-16	7.2.1.a	01.09.2020
7.Обеспечить и проводить производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) так как ,порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.	СП 2.3.6.1079-01	14.3. изменен	01.09.2020
8.территория общеобразовательной организации должна быть ограждена и озеленена. Отсутствие ограждения территории допускается только со стороны стен здания, непосредственно прилегающих к проезжей части улицы или пешеходному тротуару. Озеленение деревьями и кустарниками проводится с учетом климатических условий.	СанПиН 2.4.2.2821-10	3.1.	01.09.2020
9.В хозяйственной зоне оборудовать для сбора мусора площадку на расстоянии не менее 20м от здания. На площадке с твердым покрытием установить контейнеры с плотно закрывающимися крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией общеобразовательной организации контейнерных площадок жилой застройки	СанПиН 2.4.2.2821-10	3.7.	01.09.2020
10.Провести ремонт или замену полов, так как полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.29.	01.09.2020
11.Обеспечить учреждение водой, отвечающей гигиеническим нормативам по содержанию железа, марганца, мутности.	СанПиН 2.4.2.2821-10	8.3.	01.09.2020
12.Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.	СанПиН 2.4.5.2409-08	2.12	01.09.2020
13.При обеденном зале столовой установить умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.4	01.09.2020
14.Приобрести и установить шкаф для хранения чистой посуды около раздаточной линии.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.7	01.09.2020
15.Приобрести и использовать при организации питания фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.8	01.09.2020

	свойствам материалам.			
✓ 16.	для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.10	01.09.2020
✓ 17.	складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.14	01.09.2020
✓ 18.	производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.2	01.09.2020
✓ 19.	мытьё кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.4	01.09.2020
✓ 20.	При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 град. С и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.8	01.09.2020
✓ 21.	Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.	СанПиН 2.4.5.2409-08	13.2	01.09.2020
22.	Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.	СП 2.3.6.1079-01	4.5.	01.09.2020
23.	Создать условия для проветривания учебных помещений и рекреаций, а именно заменить старые прогнившие окна, так как 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	СанПиН 2.4.2.2821-10	6.6.	01.09.2020
24.	Окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.	СанПиН 2.4.2.2821-10	6.8.	01.09.2020

Информацию о выполнении предписания представить в
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском,

Тугулымском районе, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах по адресу :623650 Свердловская область, р.п. Тугулым, ул. Школьная,30а, тел. 8(34367)22-499; email: **Olshanchenko_GA@66.rospotrebnadzor.ru** в срок до **01.09.2020 г.**

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
Юридическое лицо МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЕРТАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 27 и его руководителя.

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Ведущий специалист-эксперт
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в Талицком, Байкаловском,
Тугулымском районах, городе
Камышлов, Камышловском и
Пышминском районах

Ольшанченко Галина Алексеевна

(ФИО)

должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор

подпись

Предписание получил:

Директор МБОУ Ертарская СОШ № 27
Шарапова Валентина Владимировна ✓

должность, ФИО

подпись

27.11.19г.

дата

Место выдачи предписания:

623650, Свердл. область, р.п. Тугулым, ул. школьная,30а

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно произошло вручение предписания