

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе
Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская обл., г.
Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д.
86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

624777, Свердловская обл., Верхнесалдинский
район, пгт Басьяновский, Ленина ул., 6

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 27.03.2017

№ 01-09-12/2157

При проведении проверки с 27.02.2017 по 27.03.2017
в отношении

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №12"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 624777, Свердловская обл., Верхнесалдинский район, пгт Басьяновский, Ленина ул., 6

дата регистрации 22.12.2000

ИНН/ОГРН 6607010226 / 1026600786299

МОУ "Средняя общеобразовательная школа №12"(624777, Верхнесалдинский район, пгт Басьяновский, Ленина ул., 6)

рассмотрении представленных документов: акта от 27.03.2017

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, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», 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.	При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей не допускать использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев	ТР ТС 021/2011	ст. 8 п. 9	02.04.2018
2.	Разработать, внедрить процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, в соответствии п.2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 с которым при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП		ст. 10 п. 2 ст. 10 п. 3 ст. 11 п. 1 ст. 11 п. 3	02.04.2018
3.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к отделке стен, потолка в овощном цехе. Соблюдать условия хранения продуктов.		ст. 13 п. 4	02.04.2018
4.	При получении продуктов маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения согласно требований ТР:1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев,	ТР ТС 022/2011	ст. 4 ч.4.1. п.1	02.04.2018

	<p>предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>3) количество пищевой продукции;</p> <p>4) дату изготовления пищевой продукции;</p> <p>5) срок годности пищевой продукции;</p> <p>6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;</p> <p>7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя);</p> <p>8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;</p> <p>9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;</p> <p>10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).</p> <p>11) единый знак обращения продукции на рынке государств</p>			
5.	<p>Обеспечить в полном объеме с необходимой периодичностью производственный контроль за химическими, физическими и психофизиологическими факторами производственной среды (ФПС) и трудового процесса (ФТП) на рабочих местах с целью оценки влияния выполняемых работ на среду обитания человека и его здоровье (в т.ч. на рабочих местах с ранее установленными вредными условиями труда) и условий образования.</p> <p>Представить протоколы лабораторных испытаний за 2017г., истекший период 2018 г в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области</p> <p>Откорректировать программу производственного контроля.</p> <p>Представить в ТО Роспотребнадзора</p>	СП 1.1.1058-01	1.5 2.2. 2.3. 2.4. 2.5. 2.6. 2.7.	02.04.2018
6.	Актуализировать программу производственного контроля включить полный перечень официально изданных санитарных правил.		3.1.	02.04.2018
7.	<p>В кабинете информатики обеспечить нормируемые параметры микроклимата.</p> <p>Провести замеры, представить протоколы лабораторных испытаний в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	4.1.	02.04.2018
8.	<p>В кабинете информатики обеспечить нормируемые параметры концентрации аэроионов отрицательной полярности.</p> <p>Провести замеры, представить протоколы лабораторных испытаний в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	СанПиН 2.2.4.1294-03	2.4.	02.04.2018
9.	На территории образовательного учреждения установить контейнер с крышкой или другие специальные закрытые конструкции для сбора мусора и пищевых отходов.	СанПиН 2.4.2.2821-10	3.7. 12.1.	02.04.2018
10.	Отремонтировать всё санитарно-техническое оборудование, унитазы оборудовать сиденьями.		4.25.	02.04.2018
11.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к отделке стен, потолка, устранить текущие дефекты отделки (в спортивном зале ремонт потолка, в кабинете домоводства ремонт кафельного покрытия стены, в раздевалке для детей ремонт стен, в овощном цехе ремонт стен и потолка) -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.		4.28.	02.04.2018

12.	В медицинском кабинете провести частичный ремонт пола	4.30.	02.04.2018
13.	В классном журнале рекомендуется оформлять лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.	5.3. 11.7.	02.04.2018
14.	Провести подбор учебной мебели в соответствии с ростом обучающихся. Произвести ее цветовую маркировку.	5.4. 5.2	02.04.2018
15.	Проводить антропометрию обучающихся не менее двух раз за учебный год, рассаживать детей в соответствии с их ростом и состоянием здоровья. В целях профилактики нарушений осанки необходимо воспитывать правильную рабочую позу у обучающихся с первых дней посещения занятий в соответствии с рекомендациями.	5.5.	02.04.2018
16.	При использовании мягкой мебели необходимо наличие съемных чехлов (не менее двух), с обязательной заменой их не реже 1 раза в месяц и по мере загрязнения.	5.17.	02.04.2018
17.	Обеспечить нормируемые параметры микроклимата. Провести замеры, представить протоколы лабораторных испытаний в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. в точках: Кабинет английского языка, Кабинет 3 класса, Кабинет 1 класса, Кабинет 2 и 4 классов	6.4.	02.04.2018
18.	Обеспечить возможность проветривания во всех учебных помещениях и рекреациях.	6.6.	02.04.2018
19.	Обеспечить возможность проветривания спортивного зала (Необходимо во время занятий в зале открывать одно или два окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше плюс 5 °С и скорости движения ветра не более 2 м/с. При более низкой температуре и большей скорости движения воздуха занятия в зале проводят при открытых одной - трех фрамуг.)	6.7.	02.04.2018
20.	Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.	6.8.	02.04.2018
21.	Откорректировать, представить расписание уроков в ТО Роспотребнадзора. Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком рекомендуется устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.	10.6. 10.7.	02.04.2018
22.	Откорректировать расписание звонков. Продолжительность большой перемены (после 2 или 3 уроков) - должна составлять 20 - 30 минут.	10.12.	02.04.2018
23.	Организовать прохождение медицинских осмотров среди сотрудников согласно требований санитарных правил Представить медицинские книжки в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области. Представить акт проф.осмотра за 2017 год	11.8.	02.04.2018
24.	Пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию согласно требуемого графика.	11.9.	02.04.2018
25.	Провести гигиеническое обучение персонала пищеблока, откорректировать инструкцию для мытья посуды, провести маркировку объемной вместимости тазов для мытья посуды. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости.	СанПиН 2.4.5.2409-08 5.7	02.04.2018
26.	Откорректировать примерное меню. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд; их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Представить примерное меню в ТО Роспотребнадзора дифференцированное по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).	6.6	02.04.2018

27.	Откорректировать примерное десятидневное меню для детей (завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.)		6.18	02.04.2018
28.	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.		6.22	02.04.2018
29.	Провести гигиеническое обучение персонала пищеблока. Вывесить инструкцию по обработке яиц, обработку яиц проводить разрешённым дез средством, приобрести мерные ёмкости для приготовления дез раствора		8.14	02.04.2018
30.	В журнале бракеража готовой продукции указывать время приготовления блюд и время снятия бракеража.		14.6	02.04.2018
31.	Сотрудниками учреждения провести профилактические прививки в предэпидемический сезон против гриппа	СП 3.1.2.3117-13	11.2.	02.04.2018
32.	Всем сотрудникам пройти гигиеническое обучение и аттестацию	СП 3.1/3.2.3146-13	8.2	02.04.2018
33.	Привить сотрудников, иммунопрофилактика которых предусмотрена национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, установленным законодательством Российской Федерации. Представить прививочные сертификаты или документы подтверждающие проведение прививок.		18.3	02.04.2018
34.	Провести гигиеническое обучение персонала. Контролировать правильность приготовления дез. средств. Провести производственный лабораторный контроль. Представить протоколы лабораторных испытаний.	СП 3.5.1378-03	4.2.1.	02.04.2018

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до 02.04.2018г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №12"

1. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда

директор Ширма Лариса Викторовна

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.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

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

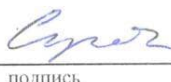
Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №12"

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

главный специалист-эксперт

Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском
районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе



Сиротина Ольга Владимировна

должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор

подпись

ФИО

Предписание получил:

Директор Ширма Лариса Викторовна



27.03.2017 г

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

г.В.Салда, ул. К.Маркса 95/1

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