

Согласно п. 4.5 СанПинН 2.4.5.2409-08 Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Согласно п. 4.6 СанПинН 2.4.5.2409-08 «Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку...».

Согласно п. 11.2 СанПинН 2.4.5.2409-08 «Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования, и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца»

Ответственность за выполнение предписания возлагается на юридическое лицо МАОУ Сладковского района Сладковская средняя общеобразовательная школа

Невыполнение законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей, согласно части 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Начальник территориального отдела  Б.С. Жунубаева

Расписка в получении предписания:

Предписание № 70 от «27» декабря 2013 г. получил « 29 » декабря 2013 г.

Подпись законного представителя юридического лица:  Кибитцева Л.Г.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области в
Бердюжском, Казанском, Сладковском районах

Больничная ул., д.20, с. Казанское, Казанского района, Тюменской области 627420

Телефон/факс 8 (34553) 4-19-08, тел. 4-20-16

E-mail: nadzor72@tyumen-servise.ru, nadzor_kazanka4@mail.ru

ПРЕДПИСАНИЕ № 70

«27» декабря 2013 г.

с. Сладково

Начальник территориального отдела Роспотребнадзора в Бердюжском, Казанском, Сладковском районах: Жунубаева Бахыт Султановна на основании акта проверки органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя № (без номера) от 27.12.2013г. о нарушении санитарного законодательства руководствуясь п.2 ст.50 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., предписывает:

Наименование юридического лица: МАОУ Сладковского района Сладковская средняя общеобразовательная школа (МАОУ Сладковского района Сладковская СОШ)

Юридический адрес: Тюменская область, Сладковский район, с. Сладково ул.Ленина,154

ОГРН 1027201483418 ИНН 7221002070

Фактический адрес, по которому осуществляется деятельность: Сладковский район, с. Сладково ул.Ленина,154, с.Степное ул.Школьная,5

Обеспечить надлежащее исполнение требований ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», а именно:

В срок до 01.02.2013 г., постоянно:

1. В учебных помещениях Сладковской СОШ обеспечить наличие на ученической мебели (школьная парта, столы ученические) на видимой боковой наружной поверхности столов и стульев цветовую маркировку соответственно росту обучающихся, в соответствии п.5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10

Согласно п.5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос»;

2. Упорядочить хранение уборочного инвентаря в Сладковской СОШ п. п. 4.26, 12.11,12.12 2.4.2.2821-10.

Согласно п. 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Во вновь строящихся зданиях образовательных учреждений на каждом этаже предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов,

оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. В ранее построенных зданиях общеобразовательных учреждений выделяется отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом».

Согласно п. 12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря».

Согласно п. 12.12 СанПиН 2.4.2.2821-10 «По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте».

3. На пищеблоке Сладковской СОШ в моечной обеспечить наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств; обеспечить наличие инструкции и методических рекомендации по применению используемых моющих средства для посудомоечной машины, дезинфицирующих средств п.п. 5.4., 5.6, 5.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Согласно п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств....».

Согласно п. 5.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению».

Согласно п. 5.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации»;

4. На пищеблоке Сладковской СОШ обеспечить хранение разделочных досок и ножей в соответствии с 5.15 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Согласно п. 5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «... После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре».

5. В «Журнале бракеража пищевых продуктов и поступающего сырья» в графе №4 вносить информацию о документах, подтверждающих качество и безопасность принятого пищевого продукта п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08. «...Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции».

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации».

6. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08

Согласно п.14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «... Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10) настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней)»;

7. Обеспечить прием продуктов питания только при наличии маркировочных ярлыков на пищевые продукты в соответствии с п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08 « Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации»;

8. Обеспечить строгое соблюдение при обработке яиц на пищеблоке Сладковской СОШ в соответствии с п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08

Согласно п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «...Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду»;

9. Обеспечить строгое соблюдение требований при допуске на работу лиц в соответствии с п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10

Согласно п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 все работники общеобразовательного учреждения проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок....»

В срок до 01.09.2015 года:

1. В кабинете информатики обеспечить достаточное количество подъемно-поворотных стульев в соответствии с п.5.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 , п. 9.6. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Согласно п.5.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»

Согласно п. 9.6. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула

(кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ.

Рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого.

2. На пищеблоке Степновской СОШ обеспечить покрытие стен материалом, допускающим проведение их качественной уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств в соответствии с п.п. 4.17, 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10).

Согласно п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств....»;

3. Обеспечить горячим водоснабжением (системой подогрева воды) помещения пищеблока (раковины перед обеденным залом, для мытья рук персонала), помещения медицинского назначения, туалеты, комнаты для обработки уборочного инвентаря в Сладковской СОШ и структурных подразделениях - Степновской НОШ, детском саду, (п. 8.2 СанПиН 2.4.2.2821-10; п.9.2 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);

Согласно п. 8.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных учреждений необходимо обеспечить непрерывную подачу холодной воды в помещения пищеблока, помещения медицинского назначения, туалеты, помещения интерната при общеобразовательном учреждении и дошкольного образования и устройства систем подогрева воды».

Согласно п. 9.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в дошкольной образовательной организации обеспечивается подача воды на пищеблок, помещения медицинского блока, прачечную (постирочную), в туалетные всех групповых ячеек.»

4. Установить раковины при обеденном зале пищеблоков школы в соответствии с п. 3.4 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).

Согласно п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест ... и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1-4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5-11 классов»;

5. На пищеблоке Степновской СОШ установить 2-х секционную моечную ванну для мытья посуды, вытяжной зонт над электрической плитой, стеллаж для сушки и хранения чистой кухонной посуды, цельнометаллические производственные столы п.п. 4.3, 4.5, 4.6, 11.2, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии».