Начальнику территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по

Красноярскому краю в Балахтинском районе –

главному государственному

санитарному врачу по Балахтинскому

и Новоселовскому районам

Красноярского края

В.И.Цибикову

Директора МБОУ Легостаевская СОШ №11

Новоселовского района

Косырьковой Е.Н.

Уважаемый Владимир Иванович!

При проведении плановой выездной проверки Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в отношении муниципального бюджетного образовательного учреждения Легостаевская средняя общеобразовательная школа № 11 им. Р.В. Можнова (МБОУ Легостаевская СОШ № 11), выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний, (отравлений) людей.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения, возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, в соответствии с ч.2 ст.50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», вышеуказанной службой установлено устранить предписания сроком до 01.08.2017г.

В связи с этим проведены следующие мероприятия:

1. Акт проверки от 02.12.2016 г. № 4819 рассмотрен и обсужден на общем собрании работников школы 22 декабря 2016 года.

2. Сделан анализ и даны объяснения выявленных нарушений.

3. Разработан план мероприятий по устранению выявленных нарушений (прилагается)

4. Издан приказ «Об устранении предписаний, назначении ответственных лиц и сроков»

5. Ведется мониторинг исполнения предписаний (прилагается)

6.Выполены следующие предписания:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Нарушения санитарного законодательства | Мероприятия по выполнению | Затрачены денежные средства |
| 5 | Нарушение п.3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в **части присоединения производственного оборудования и моечных ванн к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки не менее 20 мм.** | Реконструкция раковины | 40.00 |
| 6 | Нарушение п. 5.13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями, п.п. 5.21., 5.22 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в части проведения по окончании уборки в конце смены промывания уборочного инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивания и хранения в чистом виде в отведенном для него месте; для хранения уборочного инвентаря выделить отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды; при отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря осуществлять в специально отведенном месте; не допускать хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях; инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря | Оборудовано дополнительное место |  |
| 7 | Нарушение п.5.14. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в части проведения, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, уборки производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений уборщицами, а уборки рабочих мест – работниками на рабочем месте; для уборки туалетов выделение специального персонала; обеспечить уборщиц достаточным количеством уборочного инвентаря, ветоши, моющих и дезинфицирующих средств. | Приобретен дополнительный уборочный инвентарь | 200.00 |
| 9 | Нарушение п. 2.12. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в части установки для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны раздельных контейнеров с крышками на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны; расстояние от площадки до окон и входов на пищеблок, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 м; обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема; не допускать сжигания мусора. | Забитонирована площадка, согласно требованиям, установлены баки | 5000 |
| 11 | Нарушение п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части использования в обязательном порядке для раздельного хранения сырья и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды:**  - холодильное оборудование с маркировкой «гастрономия», «молоточные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «рыба», «полуфабрикаты мясные», «яйцо» и т.п.;  - производственные столы с маркировкой; «ОВ» - овощи вареные, «РС» - рыба сырая, «КС» - сырые куры, «ОС» - овощи сырые», «хлеб» и т.п.;  - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи» с маркировкой» «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВР», «ВК», «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;  - кухонная посуда с маркировкой: «1 блюдо», «2 блюдо», «3 блюдо», «молоко», «СО», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «Сахар», «масло», «Сметана», «Фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «гастрономия», «З» и т.п. | Выделено отдельное холодильное оборудование для хранения яйца.  разделочный инвентарь промаркирован |  |
| 12 | Нарушение п.4.12. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части недопущения использования кухонной посуды с поврежденной эмалью.** | Ликвидация посуды, которая не соответствует требованиям. Приобретена дополни тельная посуда | 6000 |
| 13 | Нарушение п.5.6. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.5.15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями, п..2.7. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности **в части использования для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения разрешенные к применению в установленном порядке моющих, чистящих и дезинфицирующих средств согласно инструкциям по их применению.** | Инструкция приведена в соответствие |  |
| 14 | Нарушение п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части вывешивания в моечных помещениях инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкциям по применению этих средств и температурных режимах воды** | Инструкция приведена в соответствие |  |
| 15 | Нарушение п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части оборудования складских помещений для хранения продуктов приборами для измерения относительной влажности и температуры** | Приобретение приборов, согласно количеству цехов |  |
| 16 | Нарушение п.5.8. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части использования при мытье кухонной посуды щеток** | Приобрестены щетки в кол-ве 3-х шт | 500 |
| 17 | Нарушение п.5.10 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части использования при ополаскивании столовой посуды в третьей секции ванны металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.** | Приобретена сетка с ручками  Гибкий шланг с насадкой | 13 000 |
| 18 | Нарушение п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части использования при ополаскивании стаканов металлической сетку с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой** |
| 22 | Нарушение п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части осуществления производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий; оформление технологических карт в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих правил).** | Приведены в соответствие технологические карты | - |
| 25 | Нарушение п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части ежедневного вывешивания в обеденном зале пищеблока меню, утвержденного руководителем образовательного учреждения с указанием сведений об объемах блюд и названий кулинарных изделий** | Оформление меню приведено в соответствие, согласно требованиям | - |
| 26 | Нарушение п.7.26 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями, п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части осуществления хранения хлеба на стеллажах, в шкафах; хранение ржаного и пшеничного хлеба осуществлять раздельно; дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции; при уборке шкафов крошки сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать** полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты. | Изготовлен шкаф для хранения хлеба | За счет собственных сил. На уроках технологии педагог с учащимися изготовили шкаф и установили его в положенном месте |
| 29 | Нарушение п.8.24 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в части соблюдения температуры блюд на раздаче: **горячих блюд (соусы, супы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°С, холодные супы и напитки – не выше 14°С.** | Приобретены специальные градусники для измерения температуры готовых блюд | 8 900 |
| 30 | Нарушение п.п. 9.2., 9.3. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в **части проведения дополнительного обогащения рациона питания микронутриентами, включающими в себя витамины и микроэлементы; Проведение витаминизации блюд под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом); не допускать подогрева витаминизированной пищи; витаминизацию третьих блюд осуществлять в соответствии с указаниями по применению препарата; приготовление инстантных витаминных напитков в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.** | Включены витамины в меню |  |
| 31 | Нарушение п.10.2. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в части организации питьевого режима в образовательном учреждении в форме питьевых фонтанчиков, воды, расфасованной в емкости | Приобретен и установлен питьевой фонтанчик | 8 000 |
| 32 | . Нарушение п.п.12.1., 13.5., 13.6. СанПиН 2.4.5.2409–08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.п. 4.1., 13.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в части осуществления санитарно-бытового обеспечения **работников пищеблока в соответствии с санитарными правилами (оборудовать гардеробных, бытовой комнаты для раздельного хранения верхней, домашней одежды от санитарной одежды и обуви.** | Приобретено три шкафа для одежды | 10 500 |
| 33 | Нарушение п.13.3. СанПиН 2.4.5.2409–08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части обеспечения персонала пищеблока специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях её регулярной замены** | Приобретены дополнительные комплекты одежды для персонала пищеблока | 1 920 |
| 34 | Нарушение п.п.13.4., 14.2. СанПиН 2.4.5.2409–08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в **части организации централизованной стирки специальной санитарной одежды персонала пищеблока**. | Заключен контракт на стирку одежды |  |
| 35 | Нарушение п.13.7. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части надевания работником, проводившим обработку яиц, перед их разбивкой, чистой санитарной одежды, проведение мытья рук с мылом и их дезинфекции раствором разрешенного дезинфицирующего средства** | Приобретение дополнительного комплекта одежды для персонала пищеблока | 650 |
| 36 | Нарушение п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования**» в части проведения отбора суточных проб, с целью контроля за соблюдением технологического процесса, от каждой партии приготовленных блюд работником пищеблока (поваром) под контролем медицинского работника (порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 г; пробу из котла (с линии раздачи) отбирать стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками; хранить отобранные пробы в течение не менее 48 часов** (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +2 до + 6°). | Хранение проб 2-е суток обеспечивается | Приказ от 19.12.2016 №119 |
| 38 | Нарушение п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части ведения медицинским работником «Ведомости контроля за питанием» с подсчетом в конце каждой недели или один раз в 10 дней и сравнением со среднесуточными нормами питания(в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней) для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.** | Ведение журнала медицинским работником обеспечивается | - Приказ от 19.12.2016 №119 |
| 40 | Нарушение требований п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 в части использования в **санитарных узлах санитарно-технического оборудования исправного, без трещин и других дефектов** | Приобретен унитаз | 4 500 |
| 41 | Нарушение требований п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования унитазов в санитарных узлах для мальчиков и девочек сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами** | Приобретены крышки для унитаза 7 штук | 1 750 |
| 41 | Нарушение требований п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования унитазов в санитарных узлах для мальчиков и девочек сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами** | Приобрести сиденья на унитазы |
| 42 | Нарушение требований п. 4.26. СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части выделения отдельного места для хранения всего уборочного инвентаря, оборудованного шкафом** | Оборудовано специально отведенное место для хранения инвентаря |  |
| 43 | Нарушение требований п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части отделке стен в кабинете коррекции материалами без щелей, трещин, деформаций и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств** | Проведен косметический текущий ремонт кабинета. Исключены обои | За счет родителей |
| 44 | **Нарушение требований п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 в части покрытия полов в спортивном зале и мастерской для мальчиков материалами без щелей, дефектов, механических повреждений** | Нарушение устранено в спортивном зале. Ведутся необходимые мероприятия в мастерской для мальчиков | 303 437(спортзал)  40 000(мастерская |
| 45 | Нарушение требований п. 5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 в части **обеспечения обучающихся начальных классов (1,2,3) партами, обеспеченными регуляторами наклона поверхности рабочей плоскости** | Заключен контракт на приобретение мебели | 34 200 |
| 46 | Нарушение требований п. 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования классных досок в кабинетах истории, кабинете 2 класса, кабинете русского языка и литературы, лотками для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей** | обеспечено | Собственными силами |
| 48 | . Нарушение требований 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 в части **доведения относительной влажности воздуха в кабинете информатики, в кабинете иностранного языка до нормируемых уровней** | Замена оконных блоков | 300 000 |
| 49 | Нарушение требований п.4.4 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 в **части осуществления систематического проветривания после каждого часа работы в кабинете информатики** |
| 52 | Нарушение требований п. 6.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 в части обеспечения сквозного проветривания учебных помещений до начала занятий и после их окончания (кабинет коррекции, кабинет информатики, кабинет СБО, кабинет географии), и проветривание холла первого этажа в блоке начальных классов во время уроков |
| 53 | Нарушение требований п. 6.7. СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части обеспечения проветривания в спортивном зале** |
| 54 | Нарушение требований п. 6.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 в части оборудования окон в спортивном зале, кабинете коррекции, кабинете информатики, кабинете СБО, кабинете географии, рекреация 1 и 2 этажа откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками | Замена оконных блоков |  |
| 55 | Нарушение требований п.6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части остекления окон в кабинете коррекции школы из цельного стеклополотна** |
| 56 | . Нарушение требований п. 6.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования санитарных узлов (для девочек и мальчиков, для персонала, при раздевалках в спортивном зале), мастерской для мальчиков системой вытяжной вентиляции** | Установка вентиляции | 8 643 |
| 57 | Нарушение требований п. 7.1.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования светопроёмов в кабинете труда для мальчиков солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотными жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника** | Приобретены жалюзи 3 шт | 10 200 |
| 59 | Нарушение требований п. 8.1. СанПиН 2.4.2.2821-10 в части **оборудования кабинета химии совмещенного с биологией горячим водоснабжением.** | Подключен титан | - |
| 60 | Нарушение требований п.10.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части равномерного распределения образовательной недельной нагрузки в течение учебной** недели | Скорректировано расписание | - |
| 61 | Нарушение требований п. 10.7 п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 в части составления расписания уроков с учетом **дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов, чередования различных по сложности предметов в течение дня и недели.** | - |
| 62 | Нарушение требований п.10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части недопущения проведения сдвоенных уроков, кроме уроков физической культуры.** | - |
| 63 | Нарушение требований п. 10.11СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности в течение недели обеспечить обучающихся облегченным учебным днем в четверг или пятницу** | Скорректировано расписание | - |
| 64 | Нарушение требований ст. 36 Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 11.9. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 8.2. СП 3.1/3.2 3146-13«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (далее СП 3.1/3. 2 3146-13) в **части прохождения работниками общеобразовательного учреждения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с периодичностью не реже одного раза в 2 года.** | Контроль за исполнением | - |
| 65 | Нарушение требований ст. 34 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 10. 6, подпункта б СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», п. 3.6.1. СП 3.1.1.12137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», п. 4.2 СП 3.1.7. 2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», п. 7.1. п. 7.6. СП 3.1/3.2.3146-13 **в части прохождения работниками МБОУ Легостаевская СОШ № 11 однократного бактериологического обследования на группу энтеропатогенных бактерий, в том числе тифа - паратифов, сальмонеллеза** | Прохождение мед осмотра | - |
| 66 | . Нарушение требований Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ, п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 4.1., п. 4.18 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», п. 7.1, п. 7.6 СП 3.1/3.2. 3146-13 в части **прохождения персоналом школы флюорографического обследования органов грудной клетки (1 раз в год).** | Прохождение мед осмотра | - |
| 67 | Нарушение требований ст. 34 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 7.1. п. 7.6. СП 3.1/3.2.3146-13 **в части организации прохождения работниками школы своевременного прохождения периодических медицинских осмотров** | - |
| 68 | Нарушение требований п. 2 ст. 17 Федерального закона «Об иммунопрофилактике населения» № 157-ФЗ от 17.09.1998г., п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 18.8 СП 3.1/3.2. 3146-13, п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 6.5. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи**, эпидемического паротита», п. 12.1 СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» в части внесения в личные медицинские книжки персонала школы данных о профилактических гривках.** | Внести прививки в мед.книжки | - |
| ВСЕГО | | | 717 440 |
| Приобретены светильники в учебные кабинеты | | | 40 000 |
| **ИТОГО** | | | **757 440** |

В части неисполнения остальных предписаний могу пояснить следующее:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Нарушения по предписанию | Объяснение |
| 1 | Нарушение п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями, п.8.3. СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей» в части обеспечения соответствия объемно-планировочных и конструктивных решений помещений для организации общественного питания образовательных учреждений санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонал | МБОУ Легостаевская СОШ №11 построена в 1981 году. Согласно техническому плану объекта помещение столовой предполагало обеденный зал, горячий цех, а так же помещение для хранения продуктов, что соответствовало требованиям 1981 года. С введением новых санитарных правил возникла необходимость реконструкция столовой с целью исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.  Из-за недостаточного финансирования капитальный ремонт школы не проводился. Кроме того, большая трудность состоит в том, чтобы выделить дополнительное помещение для расширения площади столовой, т.к. согласно техническому плану школы все помещения четко определены по своему назначению. |
| 2 | Нарушение п. 2.3. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в части обеспечения набора и площадей помещений на пищеблоке, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию при работе пищеблока на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах (оборудование моечных столовой и кухонной посуды, складских помещений для хранения пищевых продуктов, в том числе овощной продукции, цехов первичной и вторичной обработки овощей, цеха холодных закусок, холодного цеха для охлаждения киселей и компотов |
| 3 | Нарушение п.3.1 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 4.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в **части оборудования производственных, спомогательных, санитарно-бытовых помещений пищеблока приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил**. | В ходе текущего ремонта при подготовке школы к 2016-2017 в помещении горячего цеха была установлена только вытяжная автоматическая вентиляция, согласно перспективному плану. |
| 4 | Нарушение п.п.3.3., 13.2. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части оборудования во всех производственных цехах пищеблока раковин для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец; запретить мыть руки в производственных ваннах.** | Данное предписание предполагает установку дополнительных раковин, но из-за маленькой площади помещения нет технической возможности их установки. Все самое необходимое оборудование цехов столовой размещено очень плотно друг к другу и нет места для установки дополнительных раковин |
| 10 | Нарушение п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части обеспечения пищеблока достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции с соответствии с требованиями санитарных правил, шкафами для хранения ее около раздаточной линии.** | Количество тарелок для первых блюд не соответствовало требованиям на момент проверки. Так как в ходе эксплуатации посуды было утрачено ее количество (на 01.09.16г. все было в полном объеме). Данное нарушение имело место из-за недостаточного контроля оборудования со стороны завхоза. А так же имеет место не своевременное информирование со стороны поваров о факте имеющихся мелких сосколов.  На сегодняшний день нарушение устранено. Приобретены дополнительные комплекты посуды. Завхозу Мудровой Л.В. вынесено административное наказание. (копия прилагается).  На приобретение шкафов для хранения посуды изыскиваются денежные средства в размере 20 00 рублей. |
| 19 | Нарушение п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 9.13. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в **части выделения места для мытья тары для пищевых отходов; промывание тары для пищевых отходов после удаления отходов с моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивание горячей водой 40-50°С и просушивания.** | На сегодняшний день школе нет ни одного свободного помещения. Предполагается, что при реконструкции школы данная проблема будет положительно разрешена. |
|  |  |  |
| 20 | Нарушение п.п. 6.9., 6.14 СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части соблюдения в примерном меню требований 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; в примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи; при двухразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак 25%, обед 25%; допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.** | При составлении и утверждении цикличного меню не предусмотрена дополнительная витаминизация.  А так же моя вина заключается в том, что я своевременно не обратилась к медицинскому работнику за расчетом требуемой порции витаминов для добавления в блюда. |
| 21 | Нарушение п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части включения в примерное меню информации о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминной и минеральных веществ в каждом блюде; обязательное приведение ссылок на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур; наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных использованных сборниках рецептур.** | В меню, которое вывешено в столовой, например: «каша гречневая с подливом» а в сборнике рецептур «каша *рассыпчатая* гречневая*»* несоответствие вызвано невнимательностью составления меню. |
| 24 | Нарушение п. 6.16. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в **части обеспечения соответствия питания обучающихся принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.** | В меню отсутствует приготовление на пару. Имеющееся технологическое оборудование в столовой для приготовления пищи не приспособлено для приготовления на пару. |
|  | МБОУ Легостаевская СОШ №11 построена в 1981 году. Согласно техническому плану объекта помещение столовой предполагало обеденный зал, горячий цех, а так же помещение для хранения продуктов, что соответствовало требованиям 1981 года. С введением новых санитарных правил возникла необходимость реконструкция столовой с целью исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.  Из-за недостаточного финансирования капитальный ремонт школы не проводился. Реконструкция соловой не предусматривалась. |
| 27 | Нарушение п.8.1. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.п.8.1., 8.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями в **части соблюдения при приготовлении блюд поточности технологических процессов; проведение обработки сырых и готовых продуктов раздельно в специально оборудованных цехах при ассортименте выпускаемых блюд, не являющимся ограниченным** |
| 28 | Нарушение п.8.13. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **в части промывания фруктов, включая цитрусовые, в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.** |
| 39 | . Нарушение требований п. 1.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» с изменениями и дополнениями (далее СанПиН 2.4.2.2821-10**) в части наличия санитарно-эпидемиологического заключения о** соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества для осуществления образовательной деятельности. |  |
| 47 | Нарушение требований п. 5.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования лаборантской кабинета химии вытяжным шкафом** | Не предусмотрено планировкой лаборатории, дополнительные средства не выделялись. Кроме того, учебная программа по химии не предусматривает проведение лабораторных опытов в лаборатории. Т.к. демонстрационный шкаф с вытяжной системой установлен в учебном кабинете химии. |
| 51 | Нарушение требований п. 6.11. СанПиН 2.4.2.2821-10 в **части оборудования здания школы системой вытяжной вентиляции**. | Вытяжная вентиляция не запускалась с момента открытия школы. Моторы, находящиеся в подвальном помещении не функционируют.  П.6.11 СанПиН предусматривает вентиляцию в отдельных кабинетах, в которых проводится необходимая работа по устранению предписаний |

С целью устранения предписаний касающихся реконструкции столовой, которая в связи с недостаточным финансированием на текущий год невозможна, просим Вас рассмотреть вопрос о переходе столовой на буфетную основу.

Бюджет, который формировался на 2017 год не включал в себя мероприятия по реконструкции столовой, на основании этого планируется включение необходимых средств в бюджет на плановый 2018 год.

Согласно локально-сметному расчету потребуется:

1. На оборудование обеденного зала - 260 572 рублей

2. На оборудование горячего цеха – 266 818 рублей

3. На оборудование цеха для первичной обработки продуктов – 189 559

рублей

4. На оборудование складского помещения – 295 639 рублей

ИТОГО: 1 012 588рублей

Директор школы: Е.Н.Косырькова