

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
УПРАВЛЕНИЕ ПО РЕСПУБЛИКЕ АЛТАЙ**

Управление
Роспотребнадзора по Республике Алтай
Территориальный отдел Роспотребнадзора
в Турочакском, Чойском районах

Куда: 649150, РА, Чойский р-н,
с. Чоя,
ул. Советская, 14
Кому: юридическому лицу
МОУ «Чойская СОШ»

ПРЕДПИСАНИЕ № 3
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

с. Турочак, пер. Северный, 2а

27.01.2017 г.

При проведении контрольных мероприятий в отношении МОУ «Чойская СОШ», на объектах, расположенных по адресам: Чойская СОШ с. Чоя, ул. Советская, 14; д/с «Сказка», с. Чоя, ул. Ленина, 36; Кискинская НОШ с. Киска, ул. Горная, 1, акт № 1 от 20.01.2017г., протокол № 1 от 27.01.2017г., 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,

предписываю

на основании п. 2 ст. 50, ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» устранить нарушения санитарных правил:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «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 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

Чойская СОШ

1. Обеспечить нормируемые показатели температуры воздуха в учебных помещениях (в учебных кабинетах температура воздуха +25°C, норма 18 - 24°C), представить протоколы лабораторных исследований, п.6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10.
2. В малом спортивном зале провести чистку пространства за решетками, закрывающими батареи отопления, п. 12.15 СанПиН 2.4.2.2821-10.
3. К раковинам для мытья рук, установленных в коридоре у спортивных залов подвести горячую воду, п. 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.
4. В моечной пищеблока обеспечить наличие инструкции по проведению дезинфекции столовой посуды, п. 5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. В складе пищеблока в морозильной камере холодильника для молочных продуктов установить термометр, п. 4.14.
6. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд (наличие бактерий группы кишечных палочек (БГКП) в готовой продукции: «Каша манная», «Картофельное пюре»), провести лабораторные исследования второго блюда на соответствие гигиеническим требованиям безопасности по микробиологическим показателям, представить протоколы лабораторных исследований, п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Кискинская НОШ

7. Обеспечить нормируемые показатели температуры воздуха в учебном помещении (в кабинете температура воздуха +25°C, норма 18 - 24°C), представить протокол лабораторных исследований, п.6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10.
8. Обеспечить маркировку ученических столов в соответствии с ее размерами (высота над полом крышки края столов), п. 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.

9. Обеспечить соответствие уровней искусственной освещенности гигиеническим нормативам в учебном помещении фактический замер составляет – 177 люкс, при нормативе 300-500 люкс, в столовой фактический замер составляет – 71 люкс, при нормативе 200 люкс), представить протокол лабораторных исследований, п. 7.2.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.

10. На пищеблоке осуществлять контроль влажностного режима хранения продуктов, следить за исправным состоянием прибора контроля – психрометром, п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

11. Иметь и исполнять инструкцию по мытью столовой посуды ручным способом, п. 5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

12. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд (наличие КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, наличие бактерий группы кишечных палочек (БГКП) готовой продукции «Рис отварной»), провести лабораторные исследования второго блюда на соответствие гигиеническим требованиям безопасности по микробиологическим показателям, представить протокол лабораторных исследований, п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.

13. Кочегара Галкина А.В., направить на гигиеническое обучение, п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Детский сад «Сказка»

14. Своевременно проводить замену перегоревших ламп в светильниках, (в спальном помещении младшей группы не горит один светильник, в игровой средней группы не работают 2 светильника), п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

15. Обеспечить соответствие уровней искусственной освещенности гигиеническим нормативам в игровой средней группы, фактический замер составляет – 171 люкс, при нормативе 200(400) люкс, представить протоколы лабораторных исследований, п. 7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

16. Иметь и исполнять инструкцию по мытью столовой посуды ручным способом в буфетных групповых п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

17. Иметь и исполнять инструкцию по мытью кухонной посуды на пищеблоке п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13.

18. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд (наличие бактерий группы кишечных палочек (БГКП) второе блюдо «Гречка отварная»), провести лабораторные исследования второго блюда на соответствие гигиеническим требованиям безопасности по микробиологическим показателям, представить протокол лабораторных исследований, п. 14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 3.28 СанПиН 2.3.2.1078-09.

УСТРАНИТЬ выявленные нарушения до 01.04.2017 года.

Не позднее дня, следующего за последним днём срока, установленного для исполнения требований предписания, ПРЕДОСТАВИТЬ в ТО Управления Роспотребнадзора по РА в Турочакском, Чойском районах письменную информацию, о его выполнении, по адресу:

с. Турочак, пер. Северный, 2а

За неисполнение в срок требований предписания предусмотрена административная ответственность ст. 19.5 ч.1 КоАП РФ.

За непредставление или несвоевременное представление сведений и информации, а равно представление таких сведений в неполном объёме или в искажённом виде предусмотрена административная ответственность ст. 19.7 КоАП РФ

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Юридическое лицо МОУ «Чойская СОШ».

руководитель юридического лица Колупаева Галина Геннадьевна.

должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность

Контроль за выполнением предписания оставляю за собой.

должность, фамилия, имя, отчество лица, для которого возлагается контроль за исполнением.

Начальник ТО Роспотребнадзора в Турочакском, Чойском районах

С.А. Фролов

Расписка в получении предписания

Предписание получил « _____ » _____ 2017 г.

Представитель предприятия _____

Подпись

Г.Г. Колупаева
Ф.И.О.

Федеральное управление по надзору за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Управление по надзору за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
ОКПО 7401000000
23.01.2017
О несоответствии

Наименование объекта проверки
Категория объекта
Категория нарушения
Примечание

Главный санитарный врач
(38822)