

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.rosпотrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

ПРЕДПИСАНИЕ № 01-09-12/1852
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 14.03.2018г.

При проведении проверки с 12.02.2018г. по 14.03.2018г.
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВЕРХНИЙ ТАГИЛ

юридический адрес 624160, Свердловская обл., г. Верхний Тагил, СВОБОДЫ УЛ., 37

дата регистрации 17.01.2001

ИНН/ОГРН 6616005409 / 1026601155130

рассмотрении представленных документов: акта от 14.03.2018г.

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.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.	ТР ТС 021/2011	ст. 7 п. 6	01.09.2019
2.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте поддерживать процедуры № 2,7,8, основанные на принципах ХАССП.		ст. 10 п. 2	01.09.2018
3.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте поддерживать процедуры № 2,7,8, основанные на принципах ХАССП.		ст. 10 п. 3	01.09.2018
4.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте поддерживать процедуру № 2 - выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.		ст. 10 п. 3 пп. 2	01.09.2018
5.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте поддерживать процедуру № 7 - соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.		ст. 10 п. 3 пп. 7	01.09.2018

6.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте поддерживать процедуру № 8 - содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.		ст. 10 п. 3 пп. 8	01.09.2018
7.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.		ст. 17 п. 7	01.09.2019
8.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.		ст. 17 п. 12	01.09.2019
9.	Обеспечить проведение производственного лабораторного в полном объеме, запланированном в программе производственного контроля, утвержденной директором.	СП 1.1.1058-01	1.5	01.09.2019
10.	Обеспечить проведение производственного лабораторного в полном объеме, запланированном в программе производственного контроля, утвержденной директором.		2.4.	01.09.2019
11.	Обеспечить проведение производственного лабораторного в полном объеме, запланированном в программе производственного контроля, утвержденной директором.		2.5.	01.09.2019
12.	Обеспечить проведение производственного лабораторного в полном объеме, запланированном в программе производственного контроля, утвержденной директором.		2.7.	01.09.2019
13.	Привести в соответствие санитарным требованиям параметры микроклимата в кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	4.3.
14.	В овощном и мясорыбном цехах оборудовать сливные трапы с уклоном пола к ним.	СП 2.3.6.1079-01	3.13.	01.09.2020
15.	Обеспечить последовательность технологических процессов В моечной кухонной посуды установлен холодильный шкаф для хранения молочной продукции, что может привести к нарушению последовательности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, и загрязнению чистой кухонной посуды: убрать холодильник для молочной продукции из моечной кухонной посуды.		5.1.	01.09.2019
16.	Пищеблок образовательной организации обеспечить достаточным оборудованием: оборудовать холодильником для хранения охлажденной курицы, овощей, бакалеи, оборудовать овощерезку в овощном цехе.		6.1. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	01.09.2019
17.	Обеспечить соблюдение санитарных требований к содержанию технологического оборудования на пищеблоке: санитарную обработку технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.		6.4.	01.09.2018
18.	Пищеблок образовательной организации обеспечить кухонной посудой из нержавеющей стали для приготовления и хранения блюд.		6.9.	01.09.2019
19.	Обеспечить соблюдение правил мытья столовой посуды.		6.14.	01.09.2018
20.	Обеспечить соблюдение правил мытья столовых приборов: столовые приборы после мытья качественно прокалывать. Обеспечить наличие кассетниц для хранения столовых приборов в обеденном зале, подвергающихся прокаливанию.		6.17.	01.09.2018
21.	Создать условия для соблюдения санитарных правил хранения чистой столовой посуды: пищеблок оборудовать сушилками для тарелок.		6.18.	01.09.2019
22.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.		7.11.	01.09.2019
23.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию туалетных помещений: унитазы в туалетах на втором и третьем этажах здания школы оборудовать кабинами с дверями.		СанПиН 2.4.2.2821-10	4.25.
24.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию начальных классов: в кабинетах начальных классов обеспечить наличие и эксплуатацию умывальных раковин.	4.27.		01.09.2020

25.	Выполнить отделку стен в туалетах на 2,3 этажах, отделку стен и потолка в кабинете №28 в соответствии с санитарными требованиями, обеспечить гладкую поверхность, выполненную материалами, позволяющими проводить качественную уборку стен с применением моющих и дезинфицирующих средств.		4.28.	01.09.2020
26.	Выполнить ремонт пола в кабинетах №28, №36, обеспечить ровную поверхность пола без щелей, дефектов и механических повреждений, выполненную материалами, позволяющими проводить качественную уборку стен с применением моющих и дезинфицирующих средств.		4.29.	01.09.2020
27.	Кабинеты начальных классов оборудовать ученическими партами, обеспеченными регуляторами наклона поверхности рабочей плоскости.		5.3.	01.09.2020
28.	Для подбора учебной мебели в соответствии с ростом обучающихся провести цветовую маркировку ученической мебели.		5.4.	01.09.2018
29.	Привести в соответствие санитарным требованиям параметры микроклимата в кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		6.1.	01.09.2019
30.	Привести в соответствие санитарным требованиям параметры микроклимата в кабинете информатики. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		6.4.	01.09.2019
31.	Заменить старые оконные блоки в коридорах школы. Обеспечить остекление окон цельным стеклопакетом.		6.10.	01.09.2020
32.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к искусственному освещению: в кабинетах №28, 37, 38, ОБЖ в качестве источников искусственного освещения оборудовать люминесцентные лампы.		7.2.2.	01.09.2020
33.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к водоснабжению в образовательной организации, а именно: для соблюдения правил личной гигиены детьми в туалетных помещениях обеспечить подводку горячей воды к умывальным раковинам или оборудовать устройства систем подогрева воды.		8.2.	01.09.2020
34.	При составлении расписания учитывать недельную работоспособность: распределение учебной нагрузки в течение недели строить таким образом, что наибольший ее объем приходился на вторник и среду.		10.7.	01.09.2018
35.	При составлении расписания учитывать дневную работоспособность: - наиболее трудные предметы для обучающихся первой ступени образования (русский и математика) проводить на 2-3 уроках, по санитарным правилам. - для 5-11 классов наиболее трудные предметы проводить на 2-4х уроков. При составлении расписания начальных классов чередовать различные по сложности предметы: математика и русский язык, чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, природоведения, физической культурой.		10.8.	01.09.2018
36.	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию учебных кабинетов: в кабинете ИЗО заменить старые парты со стульями.		12.3.	01.09.2020
37.	Обеспечить соблюдение правил приготовления дезинфицирующего средства, предназначенного для уборки помещений школы. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		12.8.	01.09.2019
38.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к уборочному инвентарю: выделить и промаркировать отдельную ветошь для каждой группы помещений (коридоры, учебные классы, туалеты), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.		12.11.	01.09.2018
39.	Пищеблок образовательной организации оборудовать резервными источниками горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.3	01.09.2020

	профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.			
40.	Пищеблок образовательной организации обеспечить достаточным оборудованием: оборудовать холодильником для хранения охлажденной курицы, овощей, оборудовать овощерезку в овощном цехе.		4.1	01.09.2019
41.	На пищеблоке образовательной организации заменить старый жарочный шкаф в горячем цехе, обеспечить использование исправного жарочного шкафа с плотно закрывающейся крышкой и поверхностью, позволяющей проводить его качественную уборку.		4.2	01.09.2019
42.	На пищеблоке образовательной организации заменить старый жарочный шкаф в горячем цехе, обеспечить использование исправного жарочного шкафа с плотно закрывающейся крышкой и поверхностью, позволяющей проводить его качественную уборку.		4.3	01.09.2019
43.	Пищеблок образовательной организации обеспечить кухонной посудой из нержавеющей стали для приготовления и хранения блюд.		4.8	01.09.2019
44.	Обеспечить соблюдение правил мытья столовой посуды.		5.10	01.09.2018
45.	Обеспечить соблюдение правил мытья столовых приборов: столовые приборы после мытья качественно прокалывать. Обеспечить наличие касетниц для хранения столовых приборов в обеденном зале, подвергающихся прокаливанию.		5.12	01.09.2018
46.	Создать условия для соблюдения санитарных правил хранения чистой столовой посуды: пищеблок оборудовать сушилками для тарелок.		5.13	01.09.2019
47.	Обеспечить соблюдение санитарных требований к содержанию технологического оборудования на пищеблоке: санитарную обработку технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.		5.14	01.09.2018
48.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное меню, а именно: примерное меню разработать с учетом сезонности.		6.6	01.09.2018
49.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное меню, а именно: в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.		6.9	01.09.2018
50.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное меню, а именно: завтрак в примерном меню должен содержать закуску.		6.18	01.09.2018
51.	Привести в соответствие санитарным требованиям примерное меню, а именно: обед в примерном меню должен содержать закуску.		6.19	01.09.2018
52.	Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.		6.22	01.09.2018
53.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.		8.29	01.09.2019
54.	Соблюдать правила витаминизации третьих блюд. Протокол лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.		9.4	01.09.2019
55.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.	Закон 29-ФЗ	ст. 19 п. 1	01.09.2019
56.	Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем.		ст. 19 п. 2	01.09.2019

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 01.09.2018г. и далее по срокам

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВЕРХНИЙ ТАГИЛ

1. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда

директор

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 АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВЕРХНИЙ ТАГИЛ, директор

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

Шурганова Елена Юрьевна

Предписание получил:
директор Гайдамака Валерий Владимирович

14.03.2018г.

Место выдачи предписания:
622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575827

Владелец Гайдамака Валерий Владимирович

Действителен с 31.03.2021 по 31.03.2022