

недопустимо!

Директор
Государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Свердловской области "Асбестовская школа-
интернат, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы"
Салимзяновой Лилии Мансуровне

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Асбест и Белоярском районе
адрес: 624269, Свердловская область, г.
Асбест, ул. Ладыженского, дом 17
тел. (34365)2-48-18, e-
mail: mail_03@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

624260, Свердловская обл., г. Асбест,
Ладыженского ул., 24/1

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 16.02.2018

№ 01-03-04/485

При проведении проверки с 22.01.2018 по 16.02.2018
в отношении

Государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области "Асбестовская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя
юридический адрес 624260, Свердловская обл., г. Асбест, Ладыженского ул., 24/1
дата регистрации 17.12.1998
ИНН/ОГРН 6603011042 / 1026600629340

1. 1-е отделение для детей с задержкой психического развития(624260, г. Асбест, Ладыженского ул., 24/1)
2. 2- отделение для детей с тяжелой и средней степенью умственной отсталости(624260, г. Асбест, Советская ул., 4)
3. 3. пищеблок(624260, г. Асбест, Уральская ул., 63)

рассмотрении представленных документов: акта от 16.02.2018

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. 1-е отделение для детей с задержкой психического развития(624260, г. Асбест, Ладыженского ул., 24/1)				
1.	Обеспечить качество воды систем централизованного горячего водоснабжения (кран горячей воды) во внутренней водопроводной сети образовательной организации в соответствии с требованиями п. 3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", по показателю мутность	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.5.	21.04.2018
2.	Обеспечить соответствие коэффициента пульсации в кабинетах № 27,43,28 гигиеническим нормативам, установленным действующими санитарными правилами,	СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 78-03	3.3.1.	21.04.2018
3.	Обеспечить соответствие аэроионного состава воздуха в учебном кабинете № 4 (информатика) гигиеническим	СанПиН 2.2.4.1294-03	2.4.	21.04.2018

	нормативам, установленным действующими санитарными правилами			
3.	Санитарные узлы оборудовать педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, бумажными или электро - полотенцами.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.25.	21.04.2018
4.	Не допускать в помещении спальных комнат переносных обогревательных приборов.(п. 6.1. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением.)		6.1.	21.04.2018
5.	Обеспечить соблюдение концентрации применяемых для уборки помещений моющих (жидкое мыло"ПРОГРЕСС") и дезинфицирующих ("ДЕО-ХЛОР") средств, с учетом концентрации согласно инструкции, на уборочном инвентаре (ведрах) обеспечить наличие литража.		11.1.	21.04.2018
6.	Обеспечить наличие покрытия мягкой мебели (диван, уголок мягкий) в помещении игровой группы ночующих детей, допускающего его уборку влажным способом (п.11.8. Мягкая мебель (диваны, кресла, уголки) обеспечивается покрытием, допускающим его уборку влажным способом. При его отсутствии используются съемные чехлы. Количество сменных чехлов для мягкой мебели должно быть не менее двух комплектов. Сменные чехлы для мягкой мебели подвергаются стирке).		11.8.	21.04.2018
7.	Обеспечить хранение чистой кухонной посуды для обработки овощей в цехе по обработке овощей , в соответствии с требованиями п. 5.13 .СанПиН 2.4.5.2409-08) (п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 -чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола).	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.13	21.04.2018
8.	Обеспечить соблюдение принципов щадящего питания обучающихся, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд(п. 6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами).		6.16	21.04.2018
9.	Обеспечить соблюдение фактический рациона питания (завтрака), в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации меню (п..6.18. Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты).		6.18	21.04.2018
2. 2- отделение для детей с тяжелой и средней степенью умственной отсталости(624260, г. Асбест, Советская ул., 4)				
1.	Обеспечить соответствие коэффициента пульсации в кабинетах № 29,47,49 гигиеническим нормативам, установленными действующими санитарными правилами	СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 78-03	3.3.1.	21.04.2018
2.	Оборудовать санитарные узлы в здании пристроя и 1- м этаже основного здания образовательного учреждения н педальными ведрами, держателями для туаленой бумаги, бумажными полотенцами, санитарный узел, расположенный на 2- м этаже основного здания образовательного учрежденияоборудовать бумажными полотенцами.(п. 4.25. На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных приборов определяется из расчета; 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек; 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует принимать из расчета не менее 0,1 м на одного обучающегося.Для персонала выделяется отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. В ранее построенных зданиях общеобразовательных учреждений допускается количество санитарных узлов и санитарных приборов в соответствии с проектным решением.В санитарных узлах	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.25.	21.04.2018

	устанавливают педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают электрополотенце или приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не допускается располагать напротив входа в учебные помещения. Унитазы оборудуют сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами).			
3.	Обеспечить наличие бумажных полотенец или электро - полотенец у раковин для мытья рук воспитанников в умывальных.(п. 4.26. Умывальные раковины устанавливаются на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся с ОВЗ начального общего образования и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся с ОВЗ основного общего и среднего общего образования.Рядом с умывальными раковинами размещаются вешалки для индивидуальных полотенец. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.Допускается использование электро- или бумажных полотенец).	СанПиН 2.4.2.3286-15	4.26.	21.04.2018
4.	Обеспечить наличие данных об обследовании дерматовенеролога с установленной кратностью 1 раз в год работниками образовательной организации с внесением результатов осмотра в личную медицинскую книжку, (у Яценко Д.М),. Обеспечить наличие данных об обследовании на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы с установленной кратностью 1 раз в год работником образовательной организации с внесением результатов осмотра в личную медицинскую книжку (у Яценко Д.М).Обеспечить наличие профессиональной гигиенической подготовки с последующей аттестацией у работника Дружининой Н.С. (воспитатель)		12.1.	21.04.2018
5.	Обеспечить данные об очередной вакцинации и ревакцинации против клещевого вирусного энцефалита у работников образовательного учреждения: Шипиловой Л.В., Сорокиной В.А., Царевой И.В.	СП 3.1.3.2352-08	6.3.1. изменен СП 3.1.3.2352-08 от 07.03.2008	21.04.2018
6.	Обеспечить наличие данных об обследовании дерматовенеролога с установленной кратностью 1 раз в год работниками образовательной организации с внесением результатов осмотра в личную медицинскую книжку - Яценко Д.М. Обеспечить наличие данных об обследовании на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы с установленной кратностью 1 раз в год работником образовательной организации с внесением результатов осмотра в личную медицинскую книжку, Яценко Д.М.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	21.04.2018
7.	Обеспечит наличие данных об обследовании на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы с установленной кратностью 1 раз в год работником образовательной организации с внесением результатов осмотра в личную медицинскую книжку Яценко Д.М.)		7.6	21.04.2018
8.	Обеспечить прохождение профессиональная гигиеническая подготовка с последующей аттестацией у работника Дружининой Н.С. (воспитатель)		8.2	21.04.2018
9.	Обеспечить наличие данных об очередной вакцинации и ревакцинации против клещевого вирусного энцефалита у работников образовательного учреждения: Шипиловой Л.В. , Сорокиной В.А.,Царевой И.В.		18.3	21.04.2018
10.	Обеспечить наличие данных об обследовании дерматовенеролога с установленной кратностью 1 раз в год работниками образовательной организации с внесением результатов осмотра в личную медицинскую книжку (Яценко Д.М.)	Приказ Минздравсоц развития РФ 302н	прил.2	21.04.2018

3. пищеблок(624260, г. Асбест, Уральская ул., 63)				
1.	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать и поддерживать следующие процедуры: выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, обеспечить свободный доступ к раковине для обработке овощей,	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 2	21.04.2018
2.	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать и обеспечить поддержание следующих процедур: обеспечить документированную информацию о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции - в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья отсутствует ежедневная отметка о часе поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.		ст. 10 п. 3 пп. 6	21.04.2018
3.	Обеспечить соблюдение требований к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции - обеспечить хранение пищевых отходов		ст. 16 п. 3	21.04.2018
4.	Не допускать приемку в организацию общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов (шиповник, изюм, курага) при отсутствии на маркировке этой продукции: - - сведений о дате изготовления (сбора и упаковывания).	ТР ТС 022/2011	ст. 4 ч.4.1. п.1	21.04.2018
5.	Обеспечить соответствие воды систем централизованного холодного водоснабжения (кран холодного воды) во внутренней водопроводной сети образовательной организации требованиям п. 3.4.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" по показателю - Железо (Fe, суммарно)	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.4.3.	21.04.2018
6.	Обеспечить соблюдение требований к размещению технологического оборудования, а именно к обеспечению свободного доступа к раковине для обработке овощей	СП 2.3.6.1079-01	5.3.	21.04.2018
7.	Не допускать наличия в производственных цехах пищеблока не исправного технологическое оборудование (п.4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии)	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.3	21.04.2018
8.	Обеспечить соблюдение правил технологической обработки продуктов пищевых продуктов (картофеля) (п. 4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:)		4.10	21.04.2018
9.	Обеспечить наличие в холодильном оборудовании для хранения скоропортящихся продуктов (мяса сырого - рыбы сырой, овощей) - контрольных термометров. (п. 4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.)		4.14	21.04.2018
10.	Обеспечить хранение чистой кухонной посуды для обработки овощей, в соответствии с требованиями санитарных правил (п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 -чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от		5.13	21.04.2018

	пола).		
11.	Обеспечить соблюдение требований к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции (п. 5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.)	5.20	21.04.2018
12.	обеспечить соблюдение фактического рациона завтрака в питании обучающихся в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации меню (п. 6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.)	6.18	21.04.2018
13.	При организации питания воспитанников, обучающихся, в образовательной организации не допускается замена витаминизированной продукции выдачей других продуктов	9.6	21.04.2018

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе
в срок до **21.04.2018г.**

1. В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить документированную информацию о выполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, требований технических регламентов № 01-03-04/ от 16.02.2018 года

2. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда №01-03-04/480 от 16.02.2018г.

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
Директора Государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области "Асбестовская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы" Салимзянова Лилия Мансуровна

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность
Главный государственный санитарный врач в городе Асбест и Белоярском районе
подпись
Е.А.Брагина
ФИО
должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

Предписание получил:
Заведующий директором
должность, ФИО
подпись
дата
21.04.18г.

Место выдачи предписания:
624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17
либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания