

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области

Законному представителю
Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
"Общеобразовательная школа - интернат № 9
среднего общего образования" (623530,
Свердловская обл., Богдановичский район, г.
Богданович, Рокицанская ул., 6 А) ОГРН
1026600706879 ИНН 6605002822

Территориальный отдел
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе,
Суходоложском и Богдановичском районах
адрес: 623418, Свердловская область, г. Каменск-
Уральский, проспект Победы, дом 97
тел. (34329)34-03-84, E-
mail: mail_05@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

ПРЕДПИСАНИЕ № 1080/2019-62

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

от 14.11.2019г.

При проведении эпидемиологического расследования с 26.09.2019г. по 14.11.2019г.

в отношении

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя
юридический адрес 623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А

дата регистрации 25.11.2002

ИНН/ОГРН 6605002822 / 1026600706879

МАОУ "Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования" (623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А)

акта эпидемиологического расследования № 1080/2019-62 от 14.11.2019г.
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Суходоложском и
Богдановичском районах.

рассмотрении представленных документов:

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - Ф3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, 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:

Муниципальному автономному общеобразовательному учреждению "Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования" (623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А) ОГРН 1026600706879 ИНН 6605002822

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к обработке рук персонала, а именно: Установить во всех производственных цехах раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.	2.4.5.2409-08	п.3.3	27.04.2020г.
2.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к оборудованию пищеблока, а именно: Оборудовать обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	2.4.5.2409-08	п.4.4	27.04.2020г.
3.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к обработке яиц, а именно: Обработку яиц проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются	2.4.5.2409-08	п.8.14	27.04.2020г.

	<p>промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.</p> <p>Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
4.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к мытью кухонной посуды, а именно:</p> <p>Щетки для мытья посуды после использования очищать, замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не использовать. Для мытья посуды не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.</p>	2.3.6.1079-01	п.6.19	27.04.2020г.
5.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к обработке сырья и хранению, а именно:</p> <p>Дефростирование мяса проводить двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.</p>	2.3.6.1079-01	п.8.5	27.04.2020г.
6.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к обработке сырья и приготовлению пищевых продуктов, а именно:</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой,</p>	2.3.6.1079-01	п.8.21	27.04.2020г.
7.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к отбору суточной пробы, а именно:</p> <p>Непосредственно после приготовления пищи проводить отбор суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.</p>	2.3.6.1079-01 2.4.5.2409-08	п.14.3 п.14.11	27.04.2020г.
8.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению дополнительных мероприятий в целях предупреждения распространения инфекции в период карантинных мероприятий, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профилактические дезинфекционные мероприятия проводить в комплексе с другими профилактическими и противоэпидемическими мероприятиями, осуществляемыми в соответствии с действующими санитарными правилами по устройству и содержанию этих мест. - проводить контроль за применением дезинфицирующего средства. - уборочный инвентарь после проведения уборки промывать с применением моющих и дезинфицирующих средств и просушивать в развернутом виде. 	2.4.2.2821-10 3.1.1.3108-13 3.1/3.2.3146-13	12.5 8.1. 8.2. 8.6. 2.1 6.1. 17.1.	27.04.2020г.

	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению дезинфекции, а именно: Профилактическую дезинфекцию проводить в соответствии действующим методическим документами (инструкция).	3.5.1378-03	3.4	27.04.2020г.
10.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению наблюдения за контактными, а именно: Обеспечить наблюдение за контактными в период карантинных мероприятий в целях предупреждения и распространения инфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.	2.4.3259-15 3.1.1.3108-13	14.1 6.13	27.04.2020г.
11.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению гигиенического обучения персонала, а именно: Обучить персонал детского сада знаниям по действиям при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в целях предупреждения распространения инфекции, по проведению дезинфекционных мероприятий при карантинных мероприятиях	3.1/3.2.3146-13	8.1. 8.2. 8.3.	27.04.2020г.

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский и Каменском районе – **в сроки согласно указанным в предписании**

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. Письмо и документы, подтверждающие выполнение предписания – **в сроки согласно указанным в предписании**

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.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования" (623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А) Руководителя Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования" (623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А)**

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

О. Ф. Тихонова

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

подпись

ФИО

Предписание получил:

Директор МАОУ "Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования"(623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А) Пенских Ольга Валентиновна

14.11.2019г.

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

Свердловская обл., г. Сухой Лог, пр. Строителей, 7А, кабинет № 210

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания