



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
Территориальный отдел
в городе Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и Богдановичском
районах

адрес: 623418, Свердловская область, г.
Каменск-Уральский, проспект Победы,
дом 97

тел. (3439)37-09-90, E-
mail: mail_05@66.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Директору
Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
"Общеобразовательная школа - интернат
№ 9 среднего общего образования"
Пенских Ольге Валентиновне

623530, Свердловская обл., Богдановичский
район, г. Богданович, Рокицанская ул., 6 А



Мероприятие по контролю № 66210041000101345070 от 12.11.2021 г.

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 29.11.2021

№ 4/2021-222

При проведении плановой выездной проверки с 16.11.2021 по 29.11.2021
в отношении

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

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

дата регистрации 25.11.2002

ИНН/ОГРН 6605002822 / 1026600706879

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Общеобразовательная школа -
интернат № 9 среднего общего образования" (623530, Свердловская обл., Богдановичский район, г.
Богданович, Рокицанская ул., 6а)

рассмотрении представленных документов: Акта плановой выездной проверки № 4/2021-222 от
29.11.2021г.

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, 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	№ норма- тивного	пункт НД	срок
-------	------------------------	---------------------	----------	------

	документа		
<p>1. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p> <p><i>Провести замену на пищеблоке алюминиевой кухонной посуды с деформированным дном: бак с маркировкой "III блюдо", "II блюдо", "компот" "суп I блюдо", в овощном цехе инвентарь (разделочную доску с маркировкой ОС).</i></p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.9.	29.11.2022
<p>2. Внутреннюю отделку производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнить из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.</p> <p><i>На пищеблоке в складе для овощей поверхность пола, в мясорыбном цехе отделку стен привести в соответствии с санитарными требованиями.</i></p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.16.	29.11.2022
<p>3. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). <i>Предоставит примерное двухнедельное меню в соответствии с санитарными требованиями.</i></p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	29.11.2022
<p>4. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам,</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.3.	29.11.2022

<p>приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. Предоставит примерное двухнедельное меню в соответствии с санитарными требованиями.</p>			
<p>5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. <i>Предоставит протокол лабораторных испытаний витаминизации напитков в соответствии с санитарными требованиями.</i></p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>8.1.6.</p>	<p>29.11.2022</p>
<p>6. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. <i>Предоставить личные медицинские книжки учителя Пастуховой Е.В. с данными по флюорографическому обследованию, воспитателя Махневой Т.А. с данными по исследованию на гельминтозы, воспитателя Тюшевой О.С. с данными по вакцинации от гриппа.</i></p>	<p>СП 2.4.3648-20</p>	<p>1.5.</p>	<p>29.11.2022</p>
<p>7. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также</p>	<p>СП 2.4.3648-20</p>	<p>2.4.6.2.</p>	<p>29.11.2022</p>

<p>предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.</p> <p>Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.</p> <p>Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.</p> <p>Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.</p> <p>Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.</p> <p>При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.</p> <p><i>Провести замену на пищеблоке алюминиевой кухонной посуды с деформированным дном: бак с маркировкой "III блюдо", "II блюдо", "компот" "суп I блюдо", в овощном цехе инвентарь (разделочную доску с маркировкой ОС).</i></p>			
<p>8. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.</p> <p>Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.</p> <p><i>Мебель в кабинете иностранного языка, в кабинете</i></p>	<p>СП 2.4.3648-20</p>	<p>2.4.9.</p>	<p>29.11.2022</p>

<p>географии, в кабинете технологии, в 3 классе, в 2Б классе и 4 классе, в спальном корпусе на 2 этаже в комнате № 5, в комнатах №№ 6, 7, 8; в спальном корпусе на 3 этаже в комнате № 13, в комнатах №№ 9, 11, 12, 15 привести в соответствии с санитарными требованиями.</p>			
<p>9. Поверхность пола в актовом зале, в спортивном зале, в лестничном пролете в правом крыле и левом крыле между 1 и 2 этажами, в кабинетах: истории, иностранного языка, 3 класса, 2Б класса, 1 класса, в спальном корпусе на 2 этаже: в комнате № 5, в умывальной, в детском туалете, в спальном корпусе в лестничном пролете между 2 и 3 этажами, в спальном корпусе на 3 этаже: в зоне отдыха, в комнатах №№ 10, 11, 12, 13, 14, 15; в спальном корпусе на 3 этаже в детском туалете, в умывальной; в рекреации на 1 этаже, в гардеробной привести в соответствии с санитарными требованиями.</p>	СП 2.4.3648-20	2.5.2.	29.11.2022
<p>10. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.</p> <p>Стены и потолки в спальном корпусе на 2 и 3 этажах в зоне отдыха, в учебном корпусе в актовом зале, в актовом зале; в лестничном пролете в правом крыле между 1 и 2 этажами; в туалете для девочек на 3 этаже, в кабинетах: географии, русского языка, истории, в спальном корпусе на 3 этаже в комнате №9, в мужском туалете на 2 этаже, в рекреации на 2 этаже, в 3 классе; в 4 классе, в спальном корпусе на 2 этаже в умывальной; в спальном корпусе на 2 этаже в туалете, в спальном корпусе на 3 этаже в туалете; в спальном корпусе на 3 этаже в умывальной, в спальном корпусе на 3 этаже в комнате гигиены девочек, в туалете для девочек на 2 этаже; в кабинете иностранного языка на 1 этаже, в спортивном зале, в медицинском кабинете привести в соответствии с санитарными требованиями.</p>	СП 2.4.3648-20	2.5.3.	29.11.2022
<p>11. Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений</p>	СП 2.4.3648-20	2.6.1.	29.11.2022

<p>столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.</p> <p>При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.</p> <p>При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.</p> <p><i>В учебном корпусе детские туалетные помещения, учебные кабинеты начальных классов оборудовать системами горячего водоснабжения.</i></p>			
<p>12. Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.</p> <p><i>В учебном корпусе детские туалетные помещения, учебные кабинеты начальных классов оборудовать системами горячего водоснабжения.</i></p>	СП 2.4.3648-20	2.6.5.	29.11.2022
<p>13. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.</p> <p><i>Обеспечить работу на пищеблоке местной системы вытяжной вентиляции, оборудованная над технологическим оборудованием.</i></p>	СП 2.4.3648-20	2.7.4.	29.11.2022
<p>14. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не</p>	СП 2.4.3648-	2.8.3.	29.11.2022

<p>допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.</p> <p><i>Остеклению окон в спальном корпусе на 2 этаже: в комнате № 5, в зоне отдыха, умывальной, туалете; в спальном корпусе на 3 этаже: в туалете, умывальной, комнате гигиены девочек, комнатах №№ 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15; в лестничном пролете спального корпуса между 2 и 3 этажами, в лестничном пролете в правом крыле между 1, 2, 3 этажами, в рекреациях на 1, 2, 3 этажах, в туалете для девочек на 2 этаже, в актовом зале, в кабинетах: русского языка, истории, 2А и 1 классов не из цельного стекла (стыковые стекла), в туалете для девочек на 3 этаже, в кабинете иностранного языка на 1 этаже, в спальном корпусе на 3 этаже в комнатах №№13, 14 выполнить в соответствии с санитарными требованиями.</i></p>	20		
<p>15. Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.</p> <p>Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением. Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс.</p> <p><i>В кабинетах: истории, технологии, 3 класса; в спальном корпусе на 3 этаже в комнате № 14 в одном помещении используются лампы с одинаковым световым излучением.</i></p>	СП 2.4.3648-20	2.8.5.	29.11.2022
<p>16. Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.</p> <p><i>При обеденном зале установить умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.</i></p>	СП 2.4.3648-20	3.4.3.	29.11.2022
<p>17. В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее 0,15 м² на ребенка. Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для раздельного хранения одежды и</p>	СП 2.4.3648-20	3.4.5.	29.11.2022

<p>местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки). Для обучающихся 1 - 4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба).</p> <p><i>В гардеробной оборудовать места для хранения обуви.</i></p>			
<p>18. Количество обучающихся в классе определить исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося, соблюдении требований к расстановке мебели в учебных кабинетах. Комплектование классов (групп) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится в зависимости от указанной в пункте, 3.1.1 Правил категории обучающихся.</p> <p>Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или отдельных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.</p> <p>Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, должна рассчитываться следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не менее 2,5 м на одного обучающегося при фронтальных формах занятий; - не менее 3,5 м на одного обучающегося при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий. 	СП 2.4.3648-20	3.4.14.	29.11.2022

Информацию о выполнении предписания представить **в установленные сроки** Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах **в срок до 29.11.2022г.**

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

1. отчет о выполнении предписания

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.

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 Должностное лицо- директора Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

"Общеобразовательная школа - интернат № 9 среднего общего образования" Пенских Ольгу Валентиновну.

Юридическое лицо- Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "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

Перегримова Светлана Ивановна

должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор

подпись

ФИО

Предписание получил:

должность, ФИО

подпись

29.11.2021 г.

дата

Место выдачи предписания:

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Пенских Ольга Валентиновна

Действителен с 25.04.2022 по 25.04.2023