

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Североуральск, городе Ивдель,
городе Краснотурьинск и городе
Карпинск
адрес: 624480, Свердл. область, г.
Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А
тел.(34380) 2-34-56
E-mail: mail_12@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

624941, Свердловская обл., г. Волчанск,
Мичурина ул., 9

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 29.03.2019

№ 01-12-09/88

При проведении проверки с 01.03.2019 по 29.03.2019
в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 624941, Свердловская обл., г. Волчанск, Мичурина ул., 9

дата регистрации 09.12.2000

ИНН/ОГРН 6614004618 / 1026601102000

1. МАОУ СОШ № 23 (начальная школа) (624941, Свердловская обл., г. Волчанск, Молодежная ул., 68)

2. МАОУ СОШ № 23 (624941, Свердловская обл., г. Волчанск, Мичурина ул., 9)

рассмотрении представленных документов: акта от 29.03.2019

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	№ нормативного документа	пункт НД	срок
МАОУ СОШ № 23 (начальная школа) (624941, Свердловская обл., г. Волчанск, Молодежная ул., 68)				
1.	Разработать рабочую программу производственного контроля качества питьевой воды, согласованная с центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в местах эксплуатации системы водоснабжения	СанПиН 2.1.4.1074-01	2.4.	07.10.2019
2.	Осуществлять лабораторный производственный контроль за качеством горячей воды в распределительной сети в точках, согласованных с Роспотребнадзором,	СанПиН 2.1.4.2496-09	4.2	07.10.2019
3.	Проводить лабораторный производственный контроль качества горячей воды на следующие показатели: pH, железо, сероводород		4.3	07.10.2019
4.	Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранить в холодильнике при температуре менее 4 +/- 2 град.	СанПиН 2.3.2.1324-03	3.3.2.	07.10.2019
5.	Туалеты для мальчиков и девочек оборудовать кабинами с дверями.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.25.	07.10.2019
6.	Уборочный инвентарь для уборки помещений школы хранить в отдельном месте для уборочного инвентаря, оборудованном шкафом.		4.26.	07.10.2019

7.	Школьные парты обеспечить регулятором наклона поверхности рабочей плоскости для обучающихся начального общего образования.		5.3.	07.10.2019
8.	Окна оборудовать откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками.		6.8.	07.10.2019
9.	В производственных цехах установить раковины, с подводкой горячей воды.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.3	07.10.2019
10.	Для обжаривания полуфабрикатов использовать противни с специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и требующим смазывания маслом.		8.21	07.10.2019
11.	Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранить в холодильнике при температуре менее 4 +/- 2 град.		8.26	07.10.2019
12.	В овощехранилище пищеблока при МАОУ СОШ №23(начальная школа) лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования проводить через 2 - 3 недели после закладки овощей нового и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции.	СП 3.1.7.2615-10	8.5	07.10.2019
13.	На пищеблоке МАОУ СОШ №23 (начальная школа) организовать производственный контроль за объектами окружающей среды(оборудование , инвентарь , руки персонала), которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллез.	СП 3.1.7.2616-10	8.3	07.10.2019
14.	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в полном объеме проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусмотренные санитарно-эпидемиологическими правилами, не нарушать требования к дезинфекционной деятельности в соответствии с п.3.1. СП 3.5.1378-03, Правила приготовления рабочих растворов дез. Средств.	СП 3.1/3.2.3146-13	2.1	07.10.2019
15.	Организовать проведение дезинсекции помещений.	СанПиН 3.5.2.3472-17	2.2.	07.10.2019
16.	Соблюдать кратность плановых обследований объектов на заселенность членистоногими не менее 2 раз в месяц.		3.5.	07.10.2019
17.	Дератизационные работы в помещениях организации проводить ежемесячно.	СП 3.5.3.3223-14	2.3.	07.10.2019
МАОУ СОШ № 23 (624941, Свердловская обл., г. Волчанск, Мичурина ул., 9)				
1.	Осуществлять лабораторный производственный контроль за качеством горячей воды в распределительной сети в точках, согласованных с Роспотребнадзором,	СанПиН 2.1.4.2496-09	4.2	07.10.2019
2.	Проводить лабораторный производственный контроль качества горячей воды на следующие показатели: pH, железо, сероводород		4.3	07.10.2019
3.	Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранить в холодильнике при температуре менее 4 +/- 2 град.	СанПиН 2.3.2.1324-03	3.3.2.	07.10.2019
4.	Туалеты для мальчиков и девочек оборудовать кабинами с дверями.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.25.	07.10.2019
5.	Уборочный инвентарь для уборки помещений школы хранить в отдельном месте для уборочного инвентаря, оборудованном шкафом.		4.26.	07.10.2019
6.	В кабинете физика и в кабинете химия демонстрационный стол оборудовать защитными бортиками по наружному краю стола.		5.8.	07.10.2019
7.	Окна оборудовать откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками.		6.8.	07.10.2019
8.	В производственных цехах установить раковины, с подводкой горячей воды.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.3	07.10.2019
9.	Для искусственного освещения в мясном цехе применить светильники с влагопылезащитным исполнением.		3.7	07.10.2019
10.	Помещения пищеблока при МАОУ СОШ №23 содержать в чистоте.		5.2	07.10.2019
11.	Санитарную обработку технологического оборудования проводить ежедневно по мере его загрязнения.		5.14	07.10.2019
12.	Для обжаривания полуфабрикатов использовать противни с		8.21	07.10.2019

	специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и требующим смазывания маслом.			
13.	Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранить в холодильнике при температуре менее 4 +/- 2 град.		8.26	07.10.2019
14.	В овощехранилище пищеблока при МАОУ СОШ №23 лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования проводить через 2 - 3 недели после закладки овощей нового и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции.	СП 3.1.7.2615-10	8.5	07.10.2019
15.	На пищеблоке МАОУ СОШ №23 (начальная школа) организовать производственный контроль за объектами окружающей среды (оборудование, инвентарь, руки персонала), которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллезов.	СП 3.1.7.2616-10	8.3	07.10.2019
16.	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в полном объеме проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусмотренные санитарно-эпидемиологическими правилами, не нарушать требования к дезинфекционной деятельности в соответствии с п.3.1. СП 3.5.1378-03, Правила приготовления рабочих растворов дез. Средств.	СП 3.1/3.2.3146-13	2.1	07.10.2019
17.	Организовать проведение дезинсекции помещений.	СанПиН 3.5.2.3472-17	2.2.	07.10.2019
18.	Соблюдать кратность плановых обследований объектов на заселенность членистоногими не менее 2 раз в месяц.		3.5.	07.10.2019
19.	Дератизационные работы в помещениях организации проводить ежемесячно.	СП 3.5.3.3223-14	2.3.	07.10.2019

Информацию о выполнении предписания представить в

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
в срок до 07.10.2019 г.

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.

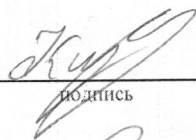
Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23 и на директора СНИГИРЕВУ СВЕТЛАНУ ГЕННАДЬЕВНУ

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Специалист-эксперт Территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе
Североуральск, городе Ивдель, городе
Краснотурьинск и городе Карпинск

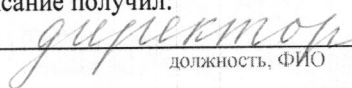
должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор


подпись

Сенченко Кирилл Вячеславович

ФИО

Предписание получил:


должность, ФИО


подпись

Снигирева С.Г. 29.03.19г.

дата

Место выдачи предписания:

624480, Свердловская область, г. Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533229

Владелец Балужева Татьяна Викторовна

Действителен с 12.02.2024 по 11.02.2025