с иск

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 Иркутской области

**Территориальный отдел в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском, Киренском районах**

**Предписание № 002797**
**должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

«06» ноября 2018 г.

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах Разумнова Юлия Александровна
(фамилия, инициалы должностного лица)
при обследовании объекта Муниципального бюджетного обще образовательного учреждения Магистральнинской средней общеобразовательной школы № 22
(наименование)
расположенного по адресу: Иркутская область Казачинско-Ленский район, р.п. Магистральный, ул. Российская 4
Руководитель: Директор Лобкова Елена Леонидовна рассмотрении представленных документов: акта проверки № 002797 от 06.11.2018г., экспертное заключение № 6ОИ/0599от 31.10.2018г., акт проверки бланков ЛМК от 17.10.2018г., протокол лабораторных исследований № 4332 19.10.2018г., экспертное заключение к протоколу № 4332 19.10.2018г.; протокол лабораторных исследований № 4316 от 18.10.2018г., экспертное заключение к протоколу № 4316 от 18.10.2018г.
(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.
СанПиН 2.4.2.2821-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:

п.3.8. В ходы на территорию школы, пешеходный дорожки ко входу имеют асфальтовое покрытие которое сильно деформировано, имеются выбоины, трещины, углубления и может быть травмоопасным, как для учащихся так и для персонала учреждения ( фото № 1);
п.4.25. В туалете для мальчиков начального звена бучения на первом этаже здания один из унитазов не имеет гигиенического сидения.
П.4.27. Кабинет начальных классов № 1.3, № 1.7., №1.8., № 2.8., не имеет умывальной раковины с подводкой горячего холодного водоснабжения;
П.4.28. Стены в лаборантской кабинета химии, в лаборантской кабинета математики, кабинета кулинарии оклеены бумажными обоями. Стены лаборантской кабинета № 1.7 стены частично выполнены керамической плиткой, которая частично отвалилась, стены не ровные, шершавые;
Стены в помещении туалетной комнаты для девочек, находящемся рядом с кабинетом № 1.7. выполнены керамической плиткой многократно окрашенной эмалевой краской, часть

плитки отсутствует, поверхность стен, не ровная, шершавая, имеются щели ( фото № 3) . В служебном помещении ( комната рабочего) стены и потолок имеют повреждения, напоминающие грибковое поражение. Потолок в помещении гимнастического зала начального звена обучения имеет дефекты поверхности, в виде отслоившейся окрашенной поверхности. В рекреации первого этажа здания, в начальном крыле. Стены во всех учебных помещения, туалетных комнатах, рекреациях от уровня пола 1,5-1,7м. окрашены не влагостойким материалом, что не позволяет качественно проводить уборки влажным способом, т.к. при контакте с каким либо, даже сухим материалом, верхний слой окрашивания стирается.

П.4.29. Полы в помещении столярной мастерской деревянного исполнения, многократно окрашены эмалевой краской, между досками имеются щели, имеются механические повреждения пола, щели, дефекты на входе коммуникаций. В рекреации первого этажа здания, в начальном крыле, в кабинете начальных классов № 1.7 линолеум имеет механически повреждения. Полы в помещении гимнастического зала, покрыты линолеумом, который имеет механические повреждения. Полы в кабинете 2.8. деревянного исполнения, между досками имеются щели, имеются шели между стенами и плинтусом.

П.4.30., П. 5.19.5. Потолок в помещении медицинского назначения имеет дефекты поверхности.

П.6.11. кабинет домоводства, для обучения навыкам кулинарии в зоне установки электроплиты не оборудован системой механической вентиляции.

П.7.2.9., п.7.2.10. Источники искусственного освещения в лаборантской кабинета физики, кабинета математики, в столярной мастерской, в помещении тренажерного зала не оборудованы плафонами и светорассеивателями.

п.11.8., п.11.9., При проведении экспертизы бланков личных медицинских книжек установлено следующее ( акт проверки бланков ЛМК от 17.10.2018г.):

В бланках личных медицинских книжек отсутствуют достоверные сведения о вакцинации против дифтерии Минайленко И.Г., Мунько И.В., Курчинская А.А. ( пропущена дата очередной ревакцинации);

отсутствуют достоверные сведения о вакцинации против вирусного гепатита В Артамонова А.А., Мунько И.В., Гарная Н.М., Курчинская А.А., Тимошенко Е.И., Пласкаева Е.А., Дели Ф.И.;

отсутствуют достоверные сведения о вакцинации против кори Мунько И.В., Курчинская Аа., Тимошенко Е.И., Чертовских Т.А., Заикина О.А.

Пропущена дата прохождения очередной гигиенической аттестации по занимаемым должностям Афаенасьева Н.Н., Груздева С.П., Афанасьева Н.А., Щедрова Т.А., Дунаева Е.Г., Белоус Л.А., Заикина О.А., Анисимова Т.К.

Что так же является нарушением требований ст. 29, ст. 35 Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ч. 2 ст. 5 Федерального Закона от 17.09.98 года № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», п. 18.1, п. 18.8 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 8.3.1 СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», п. 8.4.2 СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В». Не привитые против инфекционных заболеваний сотрудники учреждения дополнительного образования детей, создают риск возникновения вспышечной заболеваемости и причинения вреда здоровью людей.

СанПин 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

П.5.6. для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки используются дез. средства без учета инструкции по применению. Концентрация активного хлора дез. средства не соответствуют завяленной концентрации. Концентрация активнодействующего вещества составляет 0,08 % при заявленной 1%.;
П.5.14., п.5.18. санитарную обработку технологического оборудования (морозильных камер) по мере необходимости не проводят Морозильная камера для хранения сырой рыбы грязная, внутри камеры имеются остатки замороженной зелени.
П.5.15. допускается хранение разделочного инвентаря (разделочных ножей россыпью в лотке в помещении горячего, одномоментно для разного вида обрабатываемых продуктов, а не на рабочих местах;

П.6.25 Приложение № 7, п.6.26. Выявлены факты наличия продовольственного сырья без документов удостоверяющих качество продукции (ягода замороженная брусника, закупленная у населения);

П.8.25, п.8.26. п.8.28. на зоне раздачи отсутствую условия для хранения и реализации холодных закусок, салатов. Зона раздачи не имеет какого-либо холодильного оборудования, охлаждаемого прилавка витрины.
На пищеблоке учреждения допускается хранение заправленных салатов при температурных условиях горячего цеха. Нарушены сроки реализации готовых к употреблению холодных закусок ( салата из морской капусты с яйцом ). Согласно записей журнала бракеража готовой продукции время приготовления салата 8ч 30 мин. реализация салата производилась до 16ч.00мин. Хранение готового к реализации салата производилось в условиях температуры горячего цеха. Исследованные пробы готовой продукции « салата из морской капусты с яйцом» не соответствует требованиям т ТС 012/2011 по показателям микробиологической безопасности по показателям БГКП, S. aureus;

П.8.29. В учреждении нарушаются условия хранения продуктов питания установленных производителем. При проведении проверки в холодильном оборудовании пищеблока, при температуре + 6С, +7С выявлен факт хранения масла сладко-сливочного « Крестьянского» с датой выработки 16.06.2018г. производителем установлены условия хранения и сроки хранения которые не соблюдены: 9 мес. при температуре минус (6±3), 15 мес. при температуре минус (16±2), 24 мес. при температуре минус 25С.
Перспективное десятидневное меню для двух возрастных групп с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше МБОУ «Магистральнинская СОШ № 22» не соответствует санитарным нормам:
п.6.6. в разработанном перспективном меню не указан сезон;
п.6.18. в перспективном меню в 5, 9 дни завтрак состоит из 2-го блюда с гарниром,
п. 6.13. в перспективном меню имеются повторения одних и тех же блюд в один тот же день или в последующие 2-3 дня: чай с сахаром – 1,2,4,5,9,10 дни, чай с лимоном – 5,7 дни;
п.6.9. в разработанном перспективном меню отсутствуют сведения о содержании витаминов и микроэлементов в данном рационе

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей **предлагаю:**

| № п/п | Мероприятия по устранению выявленных нарушений | Срок выполнения |
|---|---|---|
| 1 | П.3.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>В ходы на территорию школы, пешеходные дорожки ко входу обеспечить наличием асфальтового, бетонного или иного твердого | 17.09.2019г. |

| | | |
|---|---|---|
| | покрытия, не травмоопасного для учащихся и персонала школы | |
| 2 | п.4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>В туалете для мальчиков начального звена обучения на первом этаже здания унитазы оборудовать гигиеническими сидениями. | 17.09.2019г. |
| 3 | П.4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>В помещениях лаборанткой кабинета химии, в лаборантской кабинета математики, кабинета кулинарии провести ремонтные работы, бумажные обои снять, произвести окраску стен, или обеспечить наличие гладкой ровной поверхности иным строительным материалом позволяющим проводить уборки влажным способом.<br>В лаборантской кабинета № 1.7 восстановить кафельное покрытие обеспечить наличие гладкой ровной поверхности иным строительным материалом позволяющим проводить уборки влажным способом.<br>В помещении туалетной комнаты для девочек, находящемся рядом с кабинетом № 1.7. произвести ремонтные работы, восстановить кафельное покрытие стен или обеспечить наличие гладкой ровной поверхностистен иным строительным материалом позволяющим проводить уборки влажным способом.<br>В служебном помещении ( комната рабочего) провести ремонтные работы направленные на устранение признаков поражения грибком стен, потолков.<br>Устранить дефекты потолка в помещении гимнастического зала начального звена обучения, в рекреации первого этажа здания, в начальном крыле.<br>Во всех учебных помещениях, туалетных комнатах, рекреациях провести ремонтные работы, обеспечить наличие гладкой ровной поверхности стен строительным материалом позволяющим проводить уборки влажным способом. | 17.09.2019г. |
| 4 | П.4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>Провести ремонтные работы в помещениях столярной мастерской, в рекреации первого этажа здания, в начальном крыле, в кабинете начальных классов № 1.7, в помещении гимнастического зала, в кабинете 2.8. направленные на устранение щелей, дефектов, механических повреждений полового покрытия. | 17.09.2019г. |
| 5 | П.4.30. , П. 5.19.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>Устранить дефекты поверхности потолка в помещении медицинского назначения (процедурный кабинет). | 17.09.2019г. |
| 6 | П.6.11. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>кабинет домоводства, для обучения навыкам кулинарии в зоне | 17.09.2019г. |

| | | |
|---|---|---|
| | установки электроплиты оборудовать системой механической вентиляции. | |
| 7 | П.7.2.9., п.7.2.10. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>Источники искусственного освещения в лаборантской кабинета физики, кабинета математики, в столярной мастерской, в помещении тренажерного зала оборудовать плафонами и (или) светорассеивателями. | 17.09.2019г. |
| 8 | п.4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>В туалете для мальчиков начального звена обучения на первом этаже здания унитазы оборудовать гигиеническими сидениями. | 17.09.2019г. |
| 9 | п.11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», ст. 29, ст. 35 Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ч. 2 ст. 5 Федерального Закона от 17.09.98 года № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», п. 18.1, п. 18.8 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 8.3.1 СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», п. 8.4.2 СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В» обеспечить контроль за проведением профилактических прививок сотрудникам учреждения с занесением сведений в бланки личных медицинских книжек с предоставлением информации в адрес территориального отделаю | 17.09.2019г. |
| 10 | П.11.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»<br>обеспечить контроль за своевременным прохождением гигиенической аттестации сотрудниками учреждения по занимаемым должностям. | 17.09.2019г. |
| 11 | П.5.14., п.5.18. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» обеспечить своевременную и качественную санитарную обработки санитарную обработку технологического оборудования, в том числе морозильных камер. | 17.09.2019г. |
| 12 | П.5.15. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»<br>обеспечить хранение разделочного инвентаря на рабочих местах в соответствии с маркировкой и видом обрабатываемого продукт. Не допускать фактов нарушения условий хранения продуктов | 17.09.2019г. |

| | | |
|---|---|---|
| | питания и пищевого сырья. | |
| 13 | П.6.25 Приложение № 7, п.6.26. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»<br>для предотвращения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) обеспечить контроль за приемом продуктов и питания и пищевого сырья, не допускать фактов приема на пищеблок учреждения продуктов питания и пищевого сырья без маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской федерации, и без документов удостоверяющих качество продуктов питания и пищевого сырья. | 17.09.2019г. |
| 14 | П.8.25, п.8.26. п.8.28. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» обеспечить наличие условий для хранения готовых к употреблению холодных закусок, оборудовать зону раздачи охлаждаемым прилавком витриной, или иным холодильным оборудованием. Обеспечить контроль за сроками реализации готовых салатов, не допускать фактов хранения заправленных салатов. | 17.09.2019г. |
| 15 | П.8.29. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов питания и пищевого сырья установленными производителями. | 17.09.2019г. |
| 16 | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»<br>п.6.6. в разработанном перспективном меню указать информацию о сезоне;<br>п.6.18. провести корректировку перспективного меню по ассортименту блюд, выдаваемых на завтрак (завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка).<br>п. 6.13. в перспективном меню не допускать повторения одних и тех же блюд в один тот же день или в последующие 2-3 дня.<br>п.6.9. в разработанное перспективное меню внести сведения о содержании витаминов и микроэлементов. | 17.09.2019г. |
| 17 | П.5.6., П.8.25, п.8.26. п.8.28. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»<br>обеспечить контроль за качеством [illegible] продукции, контроль за использованием дез.средств с применением лабораторных исследований , копии протоколов лабораторных исследований предоставить в адрес территориального отдела. | 17.09.2019г. |

Ответственность за выполнение мероприятий Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Магистральнинская средняя общеобразовательная школа № 22

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБОЮЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

О выполнении Предписания необходимо сообщить в Территориальный отдел УФС Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах по адресу: **Иркутская обл.**, г. Усть-Кут, ул. Киренская 91 каб. № 204

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Главный специалист-эксперт
(должность)

Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в
г. Усть-Куте, Усть-Кутском,
Казачинско-Ленском и
Киренском районах _____ Разумова Ю.А.
(подпись) (ФИО)

Копию получил « » _____ 2018г. _____
(подпись ответственного лица)

Копия направлена за исх. № _____ от _____ 20__ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении

предписание направлено по средствам почтовой связи с уведомлением о вручении 07.11.18 по адресу Ирк. Обл. Казачинско-Ленский р-он р.п. Магистральный ул. Ленинская 4 № 38-10-15/77-154-2018.