

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе
Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г.
Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д.
86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

624154, Свердловская обл., г.Верхний Тагил,
п. Половинный, ХАРЛАМОВА УЛ., ДОМ 6 А

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 14.03.2018

№ 01-09-14/1881

При проведении проверки с 13.02.2018 по 14.03.2018
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМЕНИ ВОИНА-ИНТЕРНАЦИОНАЛИСТА АЛЕКСАНДРА
ХАРЛАМОВА

название юридического лица, индивидуального предпринимателя
юридический адрес 624154, Свердловская обл., г.Верхний Тагил, п. Половинный, ХАРЛАМОВА УЛ., ДОМ 6 А
дата регистрации 15.05.2002
ИНН/ОГРН 6616005423 / 1026601156317
рассмотрении представленных документов: акта плановой выездной проверки от 14.03.2018

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	Пищеблок: В предприятии по изготовлению пищевой продукции внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, соответствующую документацию вести в ежедневном режиме, представить журналы согласно процедурам	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3	15.10.2018
2	Пищеблок: Установить перечень контрольных точек процессов изготовления пищевой продукции в столовой МАОУ СОШ №10 в соответствии с п.3 ст.11 ТР ТС 021/2011 Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные		ст. 11 п. 3	15.10.2018

	<p>виды пищевой продукции; 2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы.</p>			
	<p>Пищеблок: Соблюдать условия хранения продукции в складском помещении, а именно: крупа ячменная, крупа манная, рис круглозерный согласно маркировке должны храниться при относительной влажности не более 70 %; яблоки согласно маркировке на таре должны храниться при температуре до +5гр., лимоны до +6гр; капуста свежая согласно маркировке должна храниться при температуре до +10гр; куриные полуфабрикаты хранить согласно маркировке от 0 гр. до +4гр.</p>		ст. 17 п. 7	15.10.2018
4.	<p>Программу производственного контроля актуализировать, включить в нее полный перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно включить следующие нормативные документы: ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", ТР ТС 025/2012 "О безопасности мебельной продукции", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий по борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г №302 н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".</p>	СП 1.1.1058-01	3.1.	15.10.2018
5.	<p>Обеспечить параметры микроклимата в кабинете №10 "Информатика" в соответствии гигиенических требований - приложения №2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (провести повторные замеры микроклимата и представить протоколы лабораторных испытаний)</p>	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	4.3.	15.10.2018
6	<p>Обеспечить параметры шума в кабинете №10 "Информатика" в соответствии гигиенических требований п.5.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (провести повторные замеры шума и представить протоколы лабораторных испытаний)</p>		5.2.	15.10.2018
7	<p>Обеспечить параметры освещенности в кабинете №10 "Информатика" в соответствии гигиенических требований п.6.14 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (провести повторные замеры освещенности и представить протоколы лабораторных испытаний)</p>		6.14.	15.10.2018
8.	<p>В кабинете №10 "Информатика" конструкции одноместных столов для компьютеров оснастить подставками для ног</p>		11.2.	15.10.2018
12.	<p>Пищеблок: В мясном цехе оборудовать сливной трап с уклоном пола к ним</p>	СП 2.3.6.1079-01	3.13.	15.10.2018
13	<p>Пищеблок: В производственных помещениях пищеблока и помещениях для посетителей провести замеры микроклимата</p>		4.2.	15.10.2018
14	<p>Пищеблок: Производственные цеха (кроме горячего) оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией.</p>		4.4.	15.10.2018
15	<p>Пищеблок: Моечные ванны оборудовать локальной вентиляцией</p>		4.5.	15.10.2018

16.	Пищеблок: В производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях провести замеры искусственной освещенности		4.13.	15.10.2018
18.	Пищеблок: В производственных помещениях, обеденном зале провести замеры шума и вибрации		4.18.	15.10.2018
19.	Пищеблок: Установить порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.		14.3. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	15.10.2018
20.	В кабинете №9 начальных классов (3 класса) установить умывальную раковину в кабинете №1 для учащихся 4 класса рядом с умывальной раковиной обеспечить постоянное наличие мыла и полотенца	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.27.	15.10.2018
21.	Провести своевременно ремонт в фойе учебной мастерской для мальчиков (на потолке и стенах отмечается вздутие и отслоение краски)		4.28.	15.10.2018
22.	Провести ремонт пола в кабинете №9 (3 класс) и в рекреациях второго этажа школы (полы деревянные с щелями между досок)		4.29.	15.10.2018
23.	Количество парт разных размеров должно соответствовать количеству обучающихся по группам роста, согласно "листу здоровья" (в кабинете № 5 установлена мебель двух размеров, согласно "листу здоровья" 6 класса, необходима мебель трех размеров; в кабинете 2 класса установлено 2 комплекта парт 3' номера, согласно "листа здоровья", во втором классе обучается 7 человек с группой роста соответствующей 3 номеру размера парт)		5.3.	15.10.2018
24.	Все станки в учебной мастерской для мальчиков оборудовать местным освещением (имеется только местное освещение над токарным станком)		5.10.	15.10.2018
25.	Обеспечить параметры микроклимата в кабинете №1 Кабинет № 5 Кабинет № 15 . Кабинет № 14. Кабинет № 13 Кабинет № 11 в соответствии гигиенических требований приложения №2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (провести повторные замеры микроклимата и представить протоколы лабораторных испытаний)		6.4.	15.10.2018
26.	Оборудовать механическую вытяжную вентиляцию в кабинете технологии для девочек, где установлена плита и в актовом зале школы		6.11.	15.10.2018
27.	В учебных классах для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений не расставлять на подоконниках цветы,		7.1.9.	15.10.2018
28.	Обеспечить в 9-11 классах величину недельной образовательной нагрузки не выше на один академический час максимально допустимой недельной нагрузки		10.5.	15.10.2018
29.	Расписание уроков в начальной школе составить с учетом умственной работоспособности в течении дня (предметы с максимальным баллом трудности поставлены не 2 и 3 уроком , в 1 классе вторым уроком в понедельник и пятницу проводится урок физкультуры; во 2 классе в понедельник третьим уроком проводится урок физкультуры, в третьем классе во вторник третьим уроком, а в четверг вторым уроком проводится урок физкультуры)		10.8.	15.10.2018
30.	Обеспечить во 2-11 классах длительность перемены после шестого урока больше 5 минут в соответствии с п.10.12 СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические		10.12.	15.10.2018

	требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях" - "Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая".			
31.	Внести антропометрические данные обучающихся (не указан вес) в лист здоровья в классный журнал 3 класса (кабинет №9)		11.7.	15.10.2018
32.	Пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию лаборанту компьютерного класса Борисенко Н.В.		11.9.	15.10.2018
33.	Соблюдать инженерно-технические мероприятия по защите школы от грызунов, а именно: в местах выхода вентиляционных отверстий в туалетах для мальчиков и девочек оборудовать металлические сетки	СП 3.5.3.3223-14	3.8.	15.10.2018

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до 15.10.2018г

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМЕНИ ВОИНА-ИНТЕРНАЦИОНАЛИСТА АЛЕКСАНДРА ХАРЛАМОВА

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 МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМЕНИ ВОИНА-ИНТЕРНАЦИОНАЛИСТА АЛЕКСАНДРА ХАРЛАМОВА

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

ведущий специалист-эксперт
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском
районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе
должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор



подпись

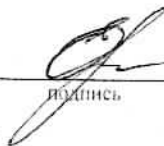
Голубева Галина Николаевна

ФИО

Предписание получил:


должность, ФИО

должность, ФИО



подпись

14.03.18г

дата

Место выдачи предписания:

622036, Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

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