

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 Талицком, Байкаловском, Тугулымском  
районах, городе Камышлов,

Камышловском и Пышминском районах

адрес: 623640, Свердловская область,

г. Талица, ул. Красноармейская, д.32

тел.(34371) 2-13-30

E-mail: mail\_14@66.rosпотrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,

ИНН/КПП 6670083677/667001001

И.о. директору  
Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
Пышминского городского округа  
"Печеркинская средняя общеобразовательная  
школа"

Лапиной Ольге Вячеславовне  
623567, Свердловская область, Пышминский  
район, с. Печеркино, ул. Буденного, д. 13

### ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований

от 29.04.2016

№ 01-14-13/1134

При проведении проверки с 04.04.2016 г. по 29.04.2016 г.  
в отношении

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Пышминского городского округа "Печеркинская  
средняя общеобразовательная школа"

юридический адрес 623567, Свердловская область, Пышминский район, с. Печеркино, ул. Буденного, д. 13

дата регистрации 21.01.1999

ИНН/ОГРН 6649002562 / 1026601076919

рассмотрении представленных документов: от 29.04.2016 г. № 30/2016-230

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.	При осуществлении процессов изготовления пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в том числе: - поддерживать процедуру первую «Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции» в том числе, обеспечить производство достаточным набором технологического оборудования; при отсутствии полного набора помещений для работы пищеблока на продовольственном сырье, использовать полуфабрикаты высокой степени готовности; - поддерживать процедуру третью «Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля», в том числе контролировать качество воды на пищеблоке, привести качество воды в соответствие требований СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению	021/2011	ст. 10 п. 2 ст. 10 п. 3	02.10.2017



контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля» в том числе, осуществлять контроль за тем, чтобы поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты соответствовали требованиям нормативной и технической документации и сопровождалась документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство, товарная накладная поставщика и т.д.), хранить документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и пищевых продуктов до полного использования сырья и пищевых продуктов, маркировочные ярлыки сохранять до полного использования продуктов;

- поддерживать процедуру седьмую «Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции», в том числе контролировать условия хранения пищевых продуктов и сырья, хранение пищевых продуктов и сырья осуществлять в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции;

- поддерживать процедуру восьмую «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции» в том числе на весь инвентарь нанести маркировку, колоду для разуба мяса установить на крестовине или специальной подставке, скрепить металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищать ножом и посыпать солью, периодически по мере необходимости колоду спиливать и обстругивать, на технологическое оборудование нанести маркировку;

- поддерживать процедуру десятую «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции», в то числе на пищеблоке для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции определить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, разместить инструкцию по мытью кухонной посуды, и инструкцию по дезинфекции оборудования, с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разместить инвентарю на время карантина, помещения пищеблока содержать в чистоте, текущую уборку проводить постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.	В производственных цехах (мясо-рыбном, овощном) моечные ванны, имеющие дефекты, заменить, разделочные доски с трещинами (хлеб, мясо вареное, овощи сырые) заменить.		ст. 15 п. 1	02.10.2017
3.	Организовать производственный лабораторный контроль в полном объеме согласно утвержденной программе производственного лабораторного контроля.	1.1.1058-01	1.5	02.10.2017
4.	Из программы производственно-лабораторного контроля исключить нормативные документы, утратившие юридическую силу, в том числе СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях", НРБ-99 "Нормы радиационной безопасности"		3.1.	02.10.2017



<p>числе Федеральный закон № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности"; Приказ Министерства здравоохранения и социального развития от 12.04.2011г. № 302н. "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов, 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"; ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"; ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"; ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания"; СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"; СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"; СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза"; СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии"; СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза"; СП 3.1.2825-10 "Профилактика вирусного гепатита А"; СП 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного гепатита В"; СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"; СП 3.1.2952-11 "Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита"; СП 3.1.3.2352-08 "Профилактика клещевого вирусного энцефалита"; СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней.</p>			
<p>5. В программу производственного контроля включить перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).</p>		3.3.	02.10.2017
<p>6. В программе производственного контроля указать перечень осуществляемых юридическим лицом услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.</p>		3.5.	02.10.2017
<p>7. В программу производственного контроля включить мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.</p>		3.6.	02.10.2017
<p>8. В программу производственного контроля включить перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.</p>		3.7.	02.10.2017
<p>9. В программу производственного контроля включить перечень возможных аварийных ситуаций, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется</p>		3.8.	02.10.2017



10.	Производственное оборудование и моечные ванны в мясорыбном цехе, моечной кухонной посуды присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.	2.3.6.1079-01	3.8.	02.10.2017	
11.	В тамбуре туалета для персонала оборудовать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.		3.13.	02.10.2017	
12.	На пищеблоке производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.		4.4.	02.10.2017	
13.	Моечные ванны оборудовать локальными вытяжными системами.		4.5.	02.10.2017	
14.	Для мытья посуды ручным способом предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.		6.11. изменен СП 2.3.6.2202-07 от 03.05.2007	02.10.2017	
15.	В моечной кухонной посуды предусмотреть двухсекционную ванну. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.		6.16.	02.10.2017	
16.	Сервировку и порционирование блюд осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.		9.7. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	02.10.2017	
17.	Дорожку к площадке для мусоросборников покрыть асфальтом, бетоном и другим твердым покрытием.		2.4.2.2821-10	3.8.	02.10.2017
18.	На первом этаже оборудовать гардероб, оснащенный вешалками для одежды и ячейками для обуви.			4.5.	02.10.2017
19.	Процедурный (прививочный) кабинет оборудовать в соответствии с требованиями по организации иммунопрофилактики инфекционных болезней. Процедурный (прививочный) кабинет должен соответствовать СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность"; СП 3.3.2367-08 "Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней" и др.. Осуществлять контроль за температурным режимом хранения вакцин, установить термометры, полки в холодильнике промаркировать. Кабинет врача и процедурный кабинет оборудовать дозаторами с жидким (антисептическим) мылом. Хранение уборочного инвентаря осуществлять в специально выделенном помещении или шкафу вне помещения рабочего кабинета. На мусорные ведра нанести маркировку "для отходов класса А", «для отходов класса Б». Для транспортировки вакцин использовать хладозлементы. В холодильнике для хранения вакцины не хранить лекарственные препараты. Иметь в наличии средства неотложной и протившоковой терапии, а также экстренной профилактики ВИЧ-инфекции и парентеральных гепатитов.			4.23.	02.10.2017
20.	На втором этаже оборудовать туалет для мальчиков. Туалеты для мальчиков и девочек на первом и втором этажах оборудовать кабинетами с дверями.	4.25.		02.10.2017	
21.	В помещениях начальных классов, в кабинетах химии, физики, рисования, биологии, в мастерских установить умывальные раковины.	4.27.		02.10.2017	



22.	Провести ремонтные работы с целью устранить в мастерских, в месте для хранения уборочного инвентаря, в туалете на пищеблоке имеющиеся дефекты внутренней отделки стен и потолка. На потолке и стенах в обеденном зале, складском помещении на пищеблоке, в туалете на пищеблоке устранить плесень. На втором этаже в туалете заменить поврежденную плитку. В компьютерном классе на потолке провести побелку. Потолки и стены всех помещений содержать гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	4.28. 4.29.	02.10.2017
23.	Для обучающихся начального общего образования установить парты, обеспеченные регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять 7 - 15°. Передний край поверхности сиденья должен заходить за передний край рабочей плоскости парты на 4 см у парт 1-го номера, на 5 - 6 см - 2-го и 3-го номеров и на 7 - 8 см у парт 4-го номера.	5.3.	02.10.2017
24.	Подобрать учебную мебель соответственно росту обучающихся, нанести цветовую маркировку на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.	5.4.	02.10.2017
25.	Привести кабинет информатики в соответствие требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Установить в кабинете информатики стулья, конструкция которых смогла бы обеспечить поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, позволить изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула (кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ. Рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию. Поверхность сиденья, спинки и других элементов стула (кресла) должна быть полумягкой, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений. Высота края стола, обращенного к работающему с ПЭВМ, и высота пространства для ног должны соответствовать росту обучающихся в обуви. Основные размеры стула должны соответствовать росту обучающихся в обуви.	5.9.	02.10.2017
26.	В мастерской столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног. Мастерскую оборудовать умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенцами или бумажными полотенцами. Сверлильные, точильные и другие станки должны устанавливаться на специальном фундаменте и оборудоваться предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.	5.10.	02.10.2017
27.	Препараты с истекшим сроком годности (йод, аммиак, уголь активированный, валидол, стрептоцид) утилизировать. Мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивный зал обеспечить аптечками для оказания первой медицинской помощи. Следить за сроками годности препаратов. Своевременно пополнять аптечки препаратами.	5.15.	02.10.2017
28.	Контролировать соответствие температуры воздуха и относительной влажности воздуха в помещениях образовательного учреждения требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и	6.2.	02.10.2017



	исследований микроклимата, в том числе исследования микроклимата следующих помещений: кабинет №5; кабинет №4 ; кабинет №6; кабинет №3; кабинет №2; кабинет №1; кабинет №7; кабинет №8; кабинет №10 ; кабинет № 19; кабинет №11; кабинет №12; кабинет №17; кабинет №16; кабинет №9; мастерская.		
29.	Во время перемен организовать проветривание учебных помещений, во время уроков организовать проветривание рекреационных помещений.	6.6.	02.10.2017
30.	Окна оборудовать откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года. Для проветривания в образовательном учреждении используются оконные створки, в результате холодный воздух не согревается и непосредственно попадает в зону дыхания учащихся, или помещения не достаточно проветриваются.	6.8.	01.10.2019
31.	Светопроемы учебного помещения оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника. Рекомендуется использование штор из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор (занавесок), в том числе штор с ламбрекенами, из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.	7.1.8.	02.10.2017
32.	Учебные классы, в том числе в 1 классе, 4 классе, 3 классе, кабинете химии, русского языка, биологии, физики систему общего освещения обеспечить потолочными светильниками с люминесцентными лампами и светодиодами.	7.2.2.	02.10.2017
33.	Контролировать соответствие уровня искусственной освещенности требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Организовать производственный лабораторный контроль за уровнем освещенности в образовательном учреждении, представить протоколы лабораторных исследований уровня освещенности, в том числе уровня освещенности в помещениях: кабинет №5; кабинет №4; кабинет №6; кабинет №3; кабинет №2; кабинет №1; кабинет №7; кабинет №8; кабинет №9; кабинет №10; мастерская.	7.2.4.	02.10.2017
34.	В кабинете № 19 светильники с люминесцентными лампами расположить параллельно светонесущей стене.	7.2.5.	02.10.2017
35.	Классные доски, не обладающие собственным свечением, оборудовать местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок, в том числе классные доски в кабинете информатики, русского языка оборудовать местным освещением - софитами.	7.2.6.	02.10.2017
36.	Своевременно проводить замену вышедших из строя источников света. Провести замену ламп в классе химии, в кабинете русского языка, в 3 классе, в 1 классе, в кабинете физики, в классе информатики.	7.2.9.	02.10.2017
37.	Помещения начальных классов, мастерские трудового обучения, кабинеты физики, химии, биологии, лаборантские, туалеты оборудовать холодным и горячим водоснабжением.	8.1.	02.10.2017
38.	В расписание внести изменения: расписание уроков составить отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует запланировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком рекомендуется устраивать перемены продолжительностью не	10.6.	02.10.2017



	гигиенической подготовки и аттестации сотрудников образовательного учреждения (сотрудники пищеблока 1 раз в год, сотрудники, не контактирующие с пищевыми продуктами 1 раз в 2 года). Представить на каждого работника медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.			
40.	Соблюдать требования инструкции по применению дезинфицирующих средств. Организовать производственный лабораторный контроль дезинфицирующего средства на показатель – массовая доля активного хлора, представить протоколы лабораторных исследований.		12.3.	02.10.2017
41.	Спортивный инвентарь ежедневно обрабатывать моющими средствами, спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирать увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. Спортивные маты ежедневно протирать мыльно-содовым раствором.		12.15.	02.10.2017
42.	Организовать своевременный предварительный и периодический медицинский осмотр сотрудников образовательного учреждения. Представить личные медицинские книжки каждого сотрудника с отметкой о прохождении периодического медицинского осмотра.		13.1.	02.10.2017
43.	При обеденном зале, учитывая, что зал рассчитан на 76 посадочных мест, установить дополнительный умывальник.	2.4.5.2409-08	3.4	02.10.2017
44.	На пищеблоке разместить плиты, технологическое оборудование, разделочные столы таким образом, чтобы над ними не были размещены светильники, или перенести осветительные приборы, таким образом, чтобы они не были размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.		3.7	02.10.2017
45.	В овощном цехе установить вторую ванну, второй производственный стол. В мясорыбном цехе установить не менее трех производственных столов (для разделки мяса, рыбы и птицы), установить бактерицидную установку для обеззараживания воздуха. В моечной кухонной посуды установить вторую ванну, установить раковину для мытья рук, установить производственный стол. В кондитерском цехе установить моечную ванну, установить раковину для рук, стеллажи.		4.1	02.10.2017
46.	На пищеблоке не использовать пластиковую посуду. Пластиковую посуду убрать с пищеблока.		4.8	02.10.2017
47.	Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не использовать на пищеблоке, посуду с дефектами утилизировать.		4.12	02.10.2017
48.	Организовать мытье кухонной посуды отдельно от столовой посуды.		5.4	02.10.2017
49.	При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдать следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).		5.10	02.10.2017
50.	Чашки, стаканы, бокалы во второй ванне ополаскивать с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.		5.11	02.10.2017
51.	Столовые приборы подвергать мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств		5.12	02.10.2017



	течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергать обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.		
52.	Столовые приборы хранить в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.	5.13	02.10.2017
53.	Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря проводить в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. Провести отбор смывов на наличие бактерий группы кишечных палочек с поверхности разделочных досок (выборочно). Представить протоколы лабораторных испытаний.	5.15	02.10.2017
54.	Примерное меню составлять в соответствии с рекомендуемой формой: указывать неделю, сезон.	6.4	02.10.2017
55.	Примерное меню разрабатывать с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).	6.6	02.10.2017
56.	В примерное меню включать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно проводить ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.	6.10	02.10.2017
57.	Ежедневно в рацион 2 разового питания включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.	6.17	02.10.2017
58.	Организовать питания учащихся таким образом, чтобы фактический рацион питания соответствовал утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение № 6 СанПиН 2.4.5.2409-08).	6.22	02.10.2017
59.	Для третьего этапа обработки яйца - ополаскивание проточной водой не менее 5 минут – установить отдельную раковину.	8.14	02.10.2017
60.	Организовать контроль за качеством проведения С-витаминация третьих блюд. Провести отбор пробы на содержание аскорбиновой кислоты (витамин С). Представить протоколы лабораторных исследований.	9.5	02.10.2017
61.	Организовать питьевой режим учащихся. При организации питьевого режима обеспечить наличие достаточного количества чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также обеспечить отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды.	10.5	02.10.2017
62.	Организовать регулярное прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников пищеблока (1 раз в год). Представить на каждого работника пищеблока медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.	13.10 14.2	02.10.2017
63.	Вести "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с		



	один раз в 10 дней осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).			
64.	Суточные пробы хранить при температуре от +2 до +6 градусов Цельсия.		14.11	02.10.2017
65.	Организовать регулярное флюорографическое обследование грудной клетки среди сотрудников образовательного учреждения. Представить результаты обследования.	3.1.2.3114-13	4.1.	02.10.2017
66.	Организовать в предэпидемический период 2016/2017 г.г. вакцинацию от гриппа сотрудников образовательного учреждения. Представить документы, подтверждающие проведение вакцинации.	3.1.2.3117-13	8.3. 11.2.	02.10.2017
67.	Организовать вакцинацию и ревакцинацию против клещевого энцефалита среди сотрудников образовательного учреждения.	3.1.3.2352-08	6.1. 6.3.1. изменен СП 3.1.3.2352-08 от 07.03.2008 6.10.	02.10.2017
68.	Организовать ревакцинацию против дифтерии следующих сотрудников: Штриплинг О.Р., Карамышева Р.А., Меньшенин О.В., Баранова Н.И., Пономарева И.Ю., Удалова В.Ю., Власова С.А., Козловских В.В., Ладилова Р.А..	3.1/3.2.3146-13	18.1	02.10.2017

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах в срок до 02 октября 2017 г.

1. Документы, подтверждающие выполнение 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.

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

И.о. директора Лапину Ольгу Вячеславовну

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

*Неустр*  
подпись

Неустроева Любовь Михайловна  
ФИО

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

Предписание получил:

*и.о. директора Лапина О.В.*  
должность, ФИО

*Лапину*  
подпись

*25.05.16.*  
дата

Место выдачи предписания:

624867, Свердловская область, г. Камышлов, ул. Советская, д. 48

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