



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 Самарской области
(Управление Роспотребнадзора по Самарской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Сызрани

ул. Советская, г. Сызрань, Самарская обл., 446001
Тел.: (846) 98-46-16, Факс: (846) 98-46-16
E-mail: E-mail: szm@fnsamara.ru, http://www.63.rospotrebnadzor.ru

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
от 10.10.2023 г. № 17-05/70**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Сызрани
(место выдачи предписания)

Мною, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Сызрани
(должность лица, составившего предписание)

при проведении профилактического визита в отношении: государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа имени кавалера ордена Мужества Д.А. Афанасьева «Центр образования» с. Шигоны муниципального района Шигонский Самарской области, ИНН 6325003968, ОГРН 1116325002530

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований: ст. 11, 17 Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п.2.5.3, п.3.4.13., п.3.4.14., п.2.7.5., п.3.4.8., п.2.8.3, п.2.7.2, п. 2.4.4, п.2.4.13, п.3.5.15, п.1.8, п.2.11,1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п. 2.16, п.3.10, п. 2.14, п.2.2, п.2.6.5, п.2.4.6.2., п.8.1.2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п.п. 3263, 3344, 3360 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; раздел V таблицы 5.34 (п.15) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю: государственному бюджетному общеобразовательному учреждению Самарской области средней общеобразовательной школы имени кавалера ордена Мужества Д.А. Афанасьева «Центр образования» с. Шигоны муниципального района Шигонский Самарской области, ИНН 6325003968, ОГРН 1116325002530

Здание школы, 446720, с.Шигоны, ул. Советская, 146:

1. В соответствии с требованиями п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна образовательного учреждения в учебных кабинетах, открываемых в весенний, летний и осенний периоды оборудовать москитными сетками
2. В соответствии с требованиями п.2.7.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать ограждающие устройства отопительных приборов во всех учебных кабинетах, в раздевалке
3. В соответствии с требованиями раздела VI таблицы № 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов

среды обитания» соблюдать требования к расстановке мебели в учебных помещениях: в кабинете каб.№21; в кабинете № 19.

4. В соответствии с требованиями п.3.5.15 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учебном кабинете № 36 (информатики) при организации рабочего места обучающихся с компьютером (ноутбуком или планшетом) предусмотреть искусственное местное освещение на рабочем столе, расположенное сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука или планшета).

5. В соответствии с требованиями ст.32 Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» организовать лабораторно-производственный контроль, согласно программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6. В соответствии с требованиями п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в туалетной комнате для мальчиков кабины оборудовать двери, перегородки у туалетных кабин привести в надлежащее состояние;

7. Комплектование классов определять исходя из расчета соблюдения норм площади на одного обучающего в соответствии с требованиями п.3.4.14 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» №3(площадь на 1 чел.-2,26); №7(площадь на 1 чел.-2,36); №13(площадь на 1 чел.-2,35); №1(площадь на 1 чел.-2,22); №4(площадь на 1 чел.-2,32); №15(площадь на 1 чел.-2,28); №19(площадь на 1 чел.-2,09); №17(площадь на 1 чел.-2,46); №23(площадь на 1 чел.-1,96); №8(площадь на 1 чел.-2,19); №27(площадь на 1 чел.-1,92); №4(площадь на 1 чел.-2,11); №26(площадь на 1 чел.-2,13);

8.В соответствии с требованиями п.8.1.2., приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» заполнять ведомость контроля за рационом питания обучающихся ГБОУ СОШ с.Шигоны.

Здание школы, 446720, с.Шигоны, ул. Революционная, 122:

9. В соответствии с требованиями п.2.7.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать ограждающими устройствами отопительные приборы во всех учебных кабинетах, в раздевалке.

10. В соответствии с требованиями п.2.5.3, п.2.11.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в спортивном зале гигиеническое покрытие стен имеет повреждения и следы протекания; в учебном кабинете №15 устранить дефекты облицовочного покрытия оконного проема (подоконник, рамы).

11. В соответствии с требованиями п.3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» учебный кабинет для обучающихся 1-4 классов (каб. №15), туалеты обеспечить холодным и горячим водоснабжением.

12.В соответствии с требованиями п.2.11.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» не допускать в учебных кабинетах переполнение емкостей для сбора мусора;

13.В соответствии с требованиями п.2.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» привести в исправное состояние в моечном отделении: 2 -моечные ванны; в цехе сырой продукции к 2 раковины обеспечить горячей и холодной водой, устранить неисправности;

14. В соответствии с требованиями п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для

технологического процесса -обработки сырой продукции выделить дополнительные моечные раковины;

15.В соответствии с требованиями п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» восстановить отделку стен и потолков в помещениях пищеблока; в моечном и варочном отделении;

16.В соответствии с требованиями п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» восстановить отделку пола в помещениях пищеблока (плитка отбита в варочном цехе, стерта краска);

17. В соответствии с требованиями п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» помещения пищеблока оборудовать исправной системой вентиляции.

Структурное подразделение «Детский сад № 4» по адресу: 446720, с.Шигоны, ул. Революционная, 124:

18. В соответствии с требованиями п.2.11.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в старшей группе уборочный инвентарь для уборки туалета хранить отдельно от другого уборочного инвентаря;

19. В соответствии с требованиями п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» во всех группах сада в конце рабочего дня проводить дезинфекцию всей посуды;

20. В соответствии с требованиями п.п. 2.3., 2.5. гл. II СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» во всех группах сада для гигиенической обработки рук обеспечить использование дезинфицирующего средства, эффективного для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

21. В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» складское помещение №1 для хранения пищевых продуктов оборудовать прибором для измерения относительной влажности воздуха; холодильник для хранения суточных проб обеспечить контрольным термометром;

22. В соответствии с требованиями п.2.2, Приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить хранение маркировочных ярлыков на пищевую продукцию до конечной реализации продукта;

23. В соответствии с требованиями п.8.1.2, Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» журнал бракеража сырой продукции вести регулярно, в соответствии поступающими продуктами

24. В соответствии с требованиями п.2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в помещениях пищеблока привести в рабочее состояние систему вентиляции;

25. В соответствии с требованиями п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в цехе сырой продукции- раковины (2) для обработки сырой продукции оборудовать горячей водой;

26. В соответствии с требованиями п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей

и молодежи» при хранении пищевой продукции соблюдать температурный режим, установленный изготовителем;

27. В соответствии с требованиями п.8.1.9, приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» усилить контроль за сроками годности при хранении пищевой продукции;

28. В соответствии с требованиями п.8.1.2, приложение №7, 13 таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ведомости контроля за рационом питания детей в возрастных группах: от 1 до 3х лет и от 3-х лет до 7 лет вести в соответствии с требованиями нормативных документов, указывать подсчет количества пищевой продукции в граммах на одного ребенка в среднем за 10 дней;

29. В соответствии с требованиями п.8.1.2, 8.1.2.3 приложение №10, таблица №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» калорийность суточного рациона при составлении примерного 10- дневного меню соблюдать в соответствии с нормативными документами, потребность в пищевых веществах и энергии выполнять в полном объеме;

30. В соответствии с требованиями п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» проводить дополнительную С – витаминизацию напитков детям;

30. В соответствии с требованиями п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказа МЗ РФ от 06.12.2021г. №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» представить сведения о ревакцинация против дифтерии, столбняка (каждые 10 лет от момента последней ревакцинации): Ермакова О.; Романенко В.В.; Парфенова Н.И.; Денисова Л.А.; Скосарева О.И.; Калачанова Н.В.

Структурное подразделение «Детский сад №1» по адресу: 446720, с.Шигоны, ул. Советская, 134:

31.В соответствии с требованиями п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» во 2-ой младшей группе обеспечить наличие инструкции на используемое дезинфицирующее средство «Ника-хлор»;

32.В соответствии с требованиями п.3.1.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» во 2-ой младшей группе обеспечить наличие полного комплекта санитарной одежды у помощника воспитателя («для раздачи пищи»);

33.В соответствии с требованиями п.п. 2.3., 2.5. гл. II СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» во всех группах сада для гигиенической обработки рук обеспечить использование и наличие дезинфицирующего средства, эффективного для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

34.В соответствии с требованиями п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» во всех группах сада в конце рабочего дня проводить дезинфекцию всей посуды;

35.В соответствии с требованиями п.3.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» во 2-ой младшей группе завести журнал «утренний фильтр приема детей», с указанием состоянии здоровья ребенка и температура;

36.В соответствии с требованиями п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение температурного режима, установленный изготовителем;

37.В соответствии с требованиями п.8.1.9, приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» усилить контроль

за сроками хранения пищевой продукции, не допускать в наличие продукции с истекшим сроком годности;

38.В соответствии с требованиями п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» сохранять маркировочный ярлык на пищевую продукцию до конечного использования пищевой продукции;

39.В соответствии с требованиями п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» холодильник для хранения- «заморозки» продовольственного сырья обеспечить контрольным термометром;

40.В соответствии с требованиями п.8.1.2, приложение №7, 13 таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ведомости контроля за рационом питания детей в возрастных группах: от 1 до 3х лет и от 3-х лет до 7 лет вести в соответствии с требованиями нормативных документов, указывать подсчет количества пищевой продукции в граммах на одного ребенка в среднем за 10 дней;

41.В соответствии с требованиями п.8.1.2, 8.1.2.3 приложение №10, таблица №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» калорийность суточного рациона при составлении примерного 10- дневного меню соблюдать в соответствии с нормативными документами, потребность в пищевых веществах и энергии выполнять в полном объеме

42.В соответствии с требованиями п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» проводить дополнительную С – витаминизация напитков детям;

Здание школы, 446738, с.Тайдаково, ул. Школьная, 2:

43. В соответствии с требованиями п.2.2.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать ограждение

44. В соответствии с требованиями п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна в учебных кабинетах оборудовать регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника

45. В соответствии с требованиями п.2.7.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать ограждающие устройства отопительных приборов во всех учебных кабинетах, в раздевалке

46. В соответствии с требованиями п.2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» устранить дефекты пола во всей школе

47. В соответствии с требованиями п.2.4.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать поверхность парт в учебном кабинете №22, стульев покрытием, допускающим проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств

48. В соответствии с требованиями п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учебном кабинете №30, рекреации, спортивном зале устранить на потолке дефекты и следы протеканий

49. В соответствии с требованиями п.3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» обеспечить холодным и горячим водоснабжением учебные кабинеты начальных классов, химии

50. В соответствии с требованиями п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» туалетные кабины для мальчиков и девочек оснастить сиденьями на унитазах

Структурное подразделение «Детский сад» по адресу: 446738, с.Тайдаково, ул. Школьная, 2:

51. В соответствии с требованиями п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в буфетной дошкольной группы обеспечить наличие инструкции по применению моющего средства «Ника-Супер»;

- 52.В соответствии с требованиями п.2.11.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» соблюдать кратность мойки игрушек в дошкольной разновозрастной группе (дети раннего, среднего и старшего дошкольного возраста) согласно требованиям;
- 53.В соответствии с требованиями п.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» гл.VI таблица 6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» на мебель используемой для детей, нанести цветовую маркировку в соответствии с их ростом;
- 54.В соответствии с требованиями п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» помещение пищеблока оборудовать системой локальной вытяжки;
- 55.В соответствии с требованиями п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделочный инвентарь, ножи для готовой и сырой продукции хранить отдельно;
- 56.В соответствии с требованиями п.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» производственное помещение пищеблока обеспечить горячей водой;
- 57.В соответствии с требованиями п.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовать прибором для измерения относительной влажности воздуха;
- 58.В соответствии с требованиями п.8.1.9. приложения №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» усилить контроль за реализацией пищевой продукцией, не допускать наличие пищевой продукции с истекшим сроком годности;
- 59.В соответствии с требованиями п.2.11.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» обеспечить отсутствие на складе для хранения пищевых продуктов следов жизнедеятельности грызунов;
- 60.В соответствии с требованиями п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» оставлять суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- 61.В соответствии с требованиями приложения №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» усилить контроль за ведением документации, записи в журнале бракеража готовой продукции вносить достоверные;
- 62.В соответствии с требованиями п.8.1.3. и п.8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в примерном 10-дневном меню обеспечить наличие информации о весе блюд, пищевых веществах (б.ж.у.), энергетической ценности, номера рецептуры;
- 63.В соответствии с требованиями п.8.1.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить при 12-часовом режиме работы дошкольного учреждения или «уплотненный полдник» с включением блюд ужина;
- 64.В соответствии с требованиями п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в размещенном в раздевалке меню для родителей указывать информацию о калорийности порций;
- 65.В соответствии с требованиями п.8.1.2, приложение №9, таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» усилить контроль за приготовлением пищи для детей, соблюдать нормы «выхода» готовой продукции в соответствии с требованиями;

66. В соответствии с требованиями п.8.1.2, приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» оформить ведомость контроля за рационом питания;
67. В соответствии с требованиями п.8.1.2, приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» усилить контроль при соблюдении примерного 10-дневного меню, утвержденное директором ГБОУ СОШ с.Шигоны, обеспечить выполнение в полном объеме потребность в пищевых веществах и энергии во все дни;
68. В соответствии с требованиями п.8.1.6, приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» проводить дополнительную С-витаминизацию напитков детям;
69. В соответствии с требованиями п.2.11.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» смену покрывал с детских кроватей проводить по мере загрязнения;
70. В соответствии с требованиями п.2.7.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», гл.5, таблица 5.34 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» обеспечить температуру воздуха в помещениях дошкольной организации в игровой и в спальне в соответствии с требованиями.

Здание школы, 446710, ж/д станция Бичевная, ул. Заводская, 17:

71. В соответствии с требованиями п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря поддоном с холодной и горячей водой.
72. В соответствии с требованиями п.2.8.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в коридоре восстановить целостность стекла.
73. В соответствии с требованиями п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна в учебном кабинете №37 оборудовать регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника; окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды оборудовать москитными сетками.
74. В соответствии с требованиями п.2.7.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать ограждающие устройства отопительных приборов во всех учебных кабинетах, в раздевалке.
75. В соответствии с требованиями п.2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в лаборантской учебного кабинета №52 устранить дефекты и повреждения пола
76. В соответствии с требованиями п.3.4.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при спортивном зале оборудовать раздевалки для мальчиков и девочек.
77. В соответствии с требованиями п.3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» обеспечить холодным и горячим водоснабжением учебные кабинеты начальных классов, кабинет №42 (физики, химии), кабинет №52 (химии).
78. В соответствии с требованиями п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения помещениях пищеблока столовой» в

помещениях пищеблока, столовой, устранить дефекты и повреждения отделки стен и потолков.

79. В соответствии с требованиями п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устранить дефекты и повреждения пола в помещениях пищеблока, столовой.

80. В соответствии с требованиями 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» представить результаты исследования на лямблии сотрудника пищеблока Романовой М.В.;

81. В соответствии с требованиями п.2.2.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» усилить контроль и обеспечить отсутствие насекомых (тараканов) в помещениях школы;

82. В соответствии с требованиями п.2.2.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на пищеблоке к раковине (умывальнику) для мытья рук подвести горячую воду;

83. В соответствии с требованиями п.2.8.1.9, приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в питании детей дошкольной организации не допускать использование пищевой продукции с истекшим сроком годности;

84. В соответствии с требованиями п.2.2., п.8.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» маркировочные ярлыки на пищевую продукцию сохранять до конечного использования пищевой продукции;

84. В соответствии с требованиями п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» суточные пробы приготовленной пищевой продукции оставлять в полном объеме;

Структурное подразделение «Детский сад» по адресу: ж/д станция Бичевная, ул. Заводская, 17:

86. В соответствии с требованиями п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в раздатке устранить дефекты оконного блока;

87. В соответствии с требованиями п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в моечной обеспечить наличие инструкция на используемое моющее средство «Прогресс»;

88. В соответствии с требованиями п.2.2.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» усилить контроль и обеспечить отсутствие насекомых (тараканов) в помещениях детского сада;

89. В соответствии с требованиями п.2.16., п.2.18, 3.10 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» обеспечить постоянно в наличие дезинфицирующее средство для проведения влажной уборки помещений, обработки инвентаря и посуды;

90. В соответствии с требованиями п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» устранить в помещении столовой и в туалетах для детей дефекты и следы протеканий (стены и потолок);

91. В соответствии с требованиями п.8.1.2, 8.1.2.3 приложение №10, таблица №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» примерное 10-дневное меню питания детей дошкольного отделения Бичевнинского филиала ГБОУ СОШ с.Шигоны, привести показатели пищевых веществ и энергии в соответствии с нормативными требованиями.

92. В соответствии с требованиями п.8.1.2, приложение №7, 13 таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ведомости контроля за рационом питания детей в возрастных группах: от 1 до 3х лет и от 3-х лет до 7 лет вести в соответствии с требованиями нормативных документов, указывать подсчет количества пищевой продукции в граммах на одного ребенка в среднем за 10 дней;

93.В соответствии с требованиями п.8.1.2, 8.1.2.3 приложение №10, таблица №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» калорийность суточного рациона при составлении примерного 10- дневного меню соблюдать в соответствии с нормативными документами, потребность в пищевых веществах и энергии выполнять в полном объеме.

94.В соответствии с требованиями п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в меню питания детей, размещенном в раздевалке дошкольной организации, для информирования родителей отсутствует информация о калорийности порций.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа имени кавалера ордена Мужества Д.А. Афанасьева «Центр образования»
с. Шигоны муниципального района Шигонский Самарской области, ИНН 6325003968, ОГРН
1116325002530

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Сызрани,

Советская ул., д.100, г. Сызрань, 446001

Тел.: (846) 98-46-16, Факс: (846) 98-46-16

E-mail: szrn@fnsamara.ru, <https://www.63.rospotrebnadzor.ru>

заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «01» августа 2024 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Старший специалист 1 разряда

территориального отдела в
г.Сызрани



Малышева А.Ф.

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)

« 10 » 10 2023 г.



(инициалы и фамилия)