



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 Удмуртской Республике
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле

Азина ул., д. 296, г. Сарапул, Удмуртская Республика, 427960.
Тел. (34147) 4-03-96. E-mail: to-sarap@udm.net

Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 25.11.2021г № 13087

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле, УР, г.Сарапул, ул.Азина, 29
(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле
(должность лица, составившего предписание)

Красноперовым А.Ю.

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия плановой выездной проверки
на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «21» октября 2021 г. №
242 в отношении

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Камбарская средняя
общеобразовательная школа № 3 имени Героя Российской Федерации Ю.Г. Курягина», УР, Камбарский
район, г.Камбарка, пер.Уральский, 5, ИНН 1810002047, ОГРН 1021800718169
(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

1. при изучении личных медицинских книжек работников школы установлено, что уборщик служебных помещений Третьякова Людмила Владимировна принята на работу без прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
2. в школе не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил. Программа производственного контроля на период с 2020 по 2021 годы отсутствует. За период 2020г и истекший период 2021г лабораторно-инструментальные исследования в рамках производственного контроля не проводились, протоколы исследований и измерений не представлены.
3. контейнерная площадка для сбора отходов оборудована в противоположной от въезда на территорию школы стороне. При этом, площадь контейнерной площадки не превышает площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны
4. на территории школы размещен противопожарный водоем, функционально не связанный с деятельностью общеобразовательного учреждения
5. помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи (пищеблок столовой) не обеспечивают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Загрузка сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов осуществляется в складское помещение, размещенное в коридоре перед входом в столовую. Доставка сырья и полуфабрикатов в производственные помещения пищеблока (сырьевые цеха) осуществляется из склада через горячий цех, в котором приготавливаются готовые блюда, с участком мойки кухонной и столовой посуды. Таким образом, потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а так же использованной и чистой посуды, перекрещиваются.
6. при выборочной оценке школьной ученической мебели установлено, что обучающиеся не в полном объеме обеспечены школьной мебелью в соответствии с их ростом,
7. в учебных кабинетах № 4 (русского языка и литературы) и № 6 (биологии) поверхность учебных досок стертая, не имеет темного антибликового покрытия
8. в учебном кабинете № 5 (закреплен за 5б классом) установлены две классные доски, одна из которых не оборудована дополнительным источником искусственного освещения

9. организация питания обучающихся осуществляется в школьной столовой, работающей на сырье. Для приготовления готовых кулинарных блюд используется полный набор сырья: овощи сырые, мясо, мясо птицы, рыба, яйцо куриное. При этом, состав помещений пищеблока школьной столовой состоит из помещений: склад пищевых продуктов, общий сырьевой цех с участками для обработки овощей и остального сырья (мяса, мяса птицы, рыбы, яйца), горячий цех с участком приготовления холодных блюд (салатов) и участками моечных кухонной и столовой посуды. В состав помещений пищеблока при работе на сырье отсутствуют отдельные цеха для первичной и вторичной обработки овощей, холодный цех, отдельные моечные для кухонной и столовой посуды
10. в отсутствие холодного цеха в сырьевом цехе с мясо-рыбным и овощным участками не установлены приборы для обеззараживания воздуха
11. для приготовления кулинарных блюд в горячем цехе используются 3-х конфорочная и 4-х конфорочная плиты, на которых не функционируют индикаторные лампы, что не позволяет осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса приготовления блюд
12. в туалете для мальчиков на 1 этаже основного здания школы 2 кабины из трех без дверей, на унитазах отсутствуют сиденья; в туалетах для мальчиков и девочек на 1 этаже основного здания школы для включения водонагревателя и электрополотенца для рук установлена одна розетка, что не позволяет использовать водонагреватель и электрополотенце одновременно; в туалете для мальчиков на 2 этаже пристроя к зданию школы 2 кабины без дверей, в одной из кабин отсутствует держатель для туалетной бумаги, в туалете для девочек в пристрое в одной из кабин отсутствует держатель для туалетной бумаги
13. в лаборантской кабинета химии, туалетах для мальчиков в новом пристрое, в кабинете № 24 (4а класс), кабинете № 23 (4б класс), в туалетах для мальчиков и девочек на 2 этаже нового пристроя, отсутствуют смесители у раковин для мытья рук
14. подсобное помещение на 1 этаже здания школы, в котором хранится уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства, не закрывается, что не обеспечивает недоступность данного помещения для обучающихся школы
15. полы в помещениях учебного кабинета № 6, лаборантской кабинета химии, учебном кабинете № 12, учебном кабинете технологии девочек, учебном кабинете № 22, учебном кабинете № 19 имеют дефекты, повреждения
16. питьевой режим в школе организован с нарушением требований санитарных правил. Так, питьевой режим в столовой организован с использованием кулера с 19-ти литровой емкостью с маркировкой «Природная вода артезианская питьевая первой категории негазированная» (изготовитель ООО «ЛидерСнаб», последняя поставка воды была в июне 2021 года), в которую по мере необходимости наливают кипяченую воду из пищеблока столовой, что не предусмотрено предприятием-изготовителем (согласно информации, указанной на этикетке емкости), документы об оценке (подтверждении) соответствия не сохранены. В ряде классов школы (4а класс в учебном кабинете № 24, 4б класс в учебном кабинете № 23, 1б класс в учебном кабинете № 22, 3б класс в учебном кабинете № 19) питьевой режим организован с использованием воды, расфасованной в емкости, которая приобретается за средства родителей (договоры на поставку воды отсутствуют), при этом, на момент проверки отсутствовали документы об оценке (подтверждении) соответствия, не сохранены крышки с этикетками, на которых указаны даты выработки воды, что не позволяет оценить соблюдение срока годности питьевой воды. Кроме того, отсутствуют сведения о дате вскрытия емкостей с водой, что не позволяет осуществить контроль за реализацией воды после вскрытия емкостей
17. контроль за температурой воздуха обеспечивается не во всех учебных кабинетах. Так, в ходе проверки в учебных кабинетах № 2 и № 19 термометры не исправны (показания термометров на момент проверки +13⁰С), в учебном кабинете № 17 термометр отсутствует
18. в учебном кабинете химии и лаборантской кабинета химии установлены вытяжные шкафы, но они не функционируют
19. в помещениях школы ряд источников искусственного освещения находятся в неисправном состоянии. Так, при проверке в учебном кабинете № 6 светильник классной доски не исправен, в учебном кабинете № 11 светильник классной доски не исправен, в туалете для мальчиков и помещении для хранения уборочного инвентаря на 1 этаже нового пристроя к зданию школы светильники не исправны, в учебном кабинете № 16 светильник классной доски не исправен
20. в школе не осуществляется медицинское обслуживание. Договор на медицинское обслуживание с медицинской организацией отсутствует. Таким образом, в школе не осуществляется в полном объеме контроль за состоянием здоровья обучающихся, за организацией и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, контроль за организацией, качеством и безопасностью питания обучающихся.
21. в обеденном зале школьной столовой установлено две умывальные раковины для мытья рук при максимальной наполняемости 80 посадочных мест. Таким образом, при максимальной наполняемости обеденного зала количество умывальных раковин для мытья рук обучающихся должно быть не менее четырех (из расчета один кран на 20 посадочных мест).

22. в учебном кабинете физики демонстрационный стол имеет поврежденную поверхность, защитные бортики по краю стола выполнены самостоятельно (документы, подтверждающие, что стол является демонстрационным, отсутствуют)
23. при изучении результатов экспертизы расписания учебных занятий установлено, что, согласно расписанию учебных уроков и расписанию звонков обучающихся 1а и 1б классов на первое полугодие 2021-2022 учебного года продолжительность учебных уроков составляет 40 минут (экспертное заключение от 16.11.2021г № 862/2)
24. рециркуляторы для обеззараживания воздуха в учебных кабинетах используются не в соответствии с инструкцией по их применению. Школа оснащена 16-ти рециркуляторами для обеззараживания воздуха помещений школы, 8 из которых используются стационарно, 8 рециркуляторов используются в различных кабинетах по графику. Применяются рециркуляторы двух типов: РЦМС и МСК. В учебных кабинетах используются рециркуляторы марки РЦМС-30. Согласно инструкции по применению РЦМС-30 для помещений IV категории (школьные классы) при средней площади помещений до 70 м² для достижения 90%-ной эффективности обеззараживания необходимо использовать рециркулятор в пределах 30 минут. Согласно инструкции по применению рециркуляторов типа МСК для достижения 90%-ного эффекта обеззараживания в помещениях объемом до 70 м³ необходимо использовать рециркулятор в течение 30 минут. Согласно графику обработки кабинетов на 2021-2022 учебный год использование рециркуляторов осуществляется от 10 до 20 минут, что не обеспечивает максимальный обеззараживающий эффект
25. при осуществлении питания обучающихся 1-4 классов не выполняются нормы выдачи пищевых продуктов, а именно: рацион меню, реализуемый в школе, в виде завтрака и обеда составляет 50 % от суточного рациона. Таким образом, нормы в ведомости контроля за питанием приняты в размере 50% от суточной нормы.
- При оценке ведомости контроля за питанием за период с 25 октября по 11 ноября 2021г установлено: хлеб пшеничный выдан в объеме 30 грамм в среднем за 10 дней, что составляет 75% от нормы (40 грамм); мука пшеничная выдана в объеме 1,7 грамма (23 % от нормы); картофель выдан в объеме 80 грамм (85 % от нормы); овощи выданы в объеме 109 грамм (78 % от нормы); сухофрукты выданы в объеме 6 грамм (80 % от нормы), соки выданы в объеме 60 грамм (60 % от нормы), рыба выдана в объеме 16 грамм (55 % от нормы), кисломолочные продукты выданы в объеме 20 грамм (27 % от нормы), яйцо выдано в объеме 19 грамм (77 % от нормы), субпродукты за 10-дневный период не выдавались.
26. не в полном объеме соблюдаются меры профилактики распространения новой коронавирусной инфекции в школе. Так, при организации завтраков обучающихся 1-2 классов, который проводится в период с 8-40 до 9-00, согласно графика питания обучающихся, общей численностью 68 человек одновременно принимают пищу в обеденном зале столовой, рассчитанной на 80 посадочных мест. При организации обедов обучающихся 1-2 классов, который проводится в период с 10-40 до 11-00, согласно графика питания обучающихся, общей численностью 68 человек одновременно принимают пищу в обеденном зале столовой, рассчитанной на 80 посадочных мест. При организации обедов обучающихся 5-11 классов, который проводится в период с 12-40 до 13-00, согласно графика питания обучающихся, общей численностью до 149 человек (согласно списочного состава обучающихся) одновременно принимают пищу в обеденном зале столовой, рассчитанной на 80 посадочных мест. Таким образом, не созданы условия для минимизации контактов между обучающимися.
27. фактическое ежедневное меню за период с 27 октября 2021г по 16 ноября 2021г, представленное к осмотру, по составу блюд не соответствует примерному меню, утвержденному директором школы на период с 01.09.2021г по 31.12.2021г для обучающихся 7-11 лет и 12 лет и старше.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона РФ от 07.02.1992г. N 2300-1 "О защите прав потребителей",

с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

МБОУ «Камбарская СОШ № 3 им.Героя РФ Ю.Г. Курягина», УР, Камбарский район, г.камбарка, пер.Уральский, 5, ИНН 1810002047, ОГРН 1021800718169

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления

деятельности)

1. Организовать прохождение работником Третьяковой Л.В. профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

2. Обеспечить проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил, включая проведение лабораторно-инструментальных исследований, предусмотренных программой производственного контроля

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

3. Оборудовать контейнерную площадку в непосредственной близости от въезда на территорию школы с обеспечением площади площадки с учетом требований санитарных правил

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

4. Провести мероприятия по переводу пожарного водоема за пределы территории школы

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

5. Обеспечить использование помещений и расстановку оборудования с учетом поточности технологических процессов производства, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

6. Обеспечить обучающихся школы учебной мебелью (пары, стулья) в соответствии с их возрастом и ростом

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

7. В учебных кабинетах № 4 и № 6 заменить классные доски с учетом требований санитарных правил, предъявляемых к классным доскам

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

8. В учебном кабинете № 5 классную доску оборудовать дополнительным источником искусственного освещения

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

9. Привести в соответствие ассортимент реализуемых сырья и пищевых продуктов условиям в пищеблоке столовой

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

10. Установить бактерицидные установки на участке приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном и овощном участках

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

11. Провести ревизию и ремонт технологического оборудования на пищеблоке (электроплиты) и обеспечить функционирование регулировочных тумблеров и индикаторов контроля температурных режимов

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

12. Провести ремонт в туалетах для мальчиков и девочек: установить двери на кабинах, установить сиденью на унитазы, установить в кабинах держатели для туалетной бумаги

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

13. В лаборантской кабинета химии, туалетах для мальчиков и девочек, в учебных кабинетах № 23, № 24 установить смесители на раковинах для мытья рук с подводкой горячей воды

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

14. Обеспечить недоступность для детей помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

15. Провести ревизию и ремонт полов в помещениях учебного кабинета № 6, лаборантской кабинета химии, учебного кабинета № 12, учебном кабинете технологии девочек, учебном кабинете № 22, учебном кабинете № 19

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

16. Организовать питьевой режим в школе в соответствии с требованиями пункта 2.6.6 СП 2.4.3648-20, пунктов 8.4, 8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

17. Обеспечить контроль температурного режима во всех учебных кабинетах школы с использованием исправных термометров

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

18. Обеспечить функционирование вытяжных шкафов в кабинете химии и лаборантской кабинета химии с организацией вытяжной вентиляции с механическим побуждением

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

19. В учебных кабинетах № 6, № 11, № 16 заменить лампы в светильниках классных досок, в туалете для мальчиков на 1 этаже пристроя, помещении хранения уборочного инвентаря обеспечить искусственное освещение

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

20. Организовать медицинское обслуживание в школе в соответствии с требованиями санитарных правил путем заключения договора с медицинской организацией

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

21. В обеденном зале школьной столовой установить дополнительно 2 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для мытья рук

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

22. В учебном кабинете физики заменить демонстрационный стол с учетом требований санитарных правил

Срок исполнения: не позднее 01.08.2022г

23. Провести корректировку расписания учебных уроков 1-х классов с обеспечением продолжительности уроков в период ноябрь-декабрь – по 35 минут, с января по май – не более 40 минут

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

24. Обеспечить использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха в помещениях школы в соответствии с инструкциями по их применению с учетом режима проветривания

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

25. Обеспечить выполнения норм выдачи пищевых продуктов обучающимся в соответствии с рационом питания в школе и нормативами в соответствии с возрастом

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

26. Организовать посещение обучающихся столовой для приема пищи с учетом минимизации контактов между обучающимися

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

27. Обеспечить соответствие фактического ежедневного меню утвержденному примерному меню

Срок исполнения: не позднее 20.12.2021г

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Камбарская средняя общеобразовательная школа № 3 имени Героя Российской Федерации Ю.Г. Курягина», УР, Камбарский район, г.Камбарка, пер.Уральский, 5, ИНН 1810002047, ОГРН 1021800718169

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

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируруемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в 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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по УР в
г.Сарапуле

Красноперов А.Ю.

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «_____» _____ 20__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: