Администрация Красноармейского
муниципального района Саратовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Основная общеобразовательная
школа села Рогаткино Красноармейского
района Саратовской области»
412612,Саратовская область, Красноармейский район,
с. Рогаткино, ул. Центральная,д.64
№ от
«01» декабря 2016 года

Центральный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Саратовской области

О Т Ч Е Т
об исполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства

(предписание от 28.10.2016 года № 1325-в)

На основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Саратовской области № 1325-в от 14.09.2016 года начальником Центрального территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области была проведена плановая выездная проверка. В ходе данной проверки был выявлен ряд нарушений (акт проверки от 28 октября 2016 года № 1325-в).

В целях их устранения были проведены следующие мероприятия:

1. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты были оборудованы бытовыми термометрами (Приложение 1).
2. В соответствии с гигиеническими требованиями СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» во всех помещениях образовательной организации был обеспечен уровень естественной и искусственной освещенности.

Для чего:

- были вырублены деревья, препятствующие естественному освещению в учебных кабинетах (Приложение 2);
- все светильники в учебных кабинетах были доукомплектованы недостающими лампами, мощность которых была увеличена до 100 Вт каждая;
- была проведена чистка светильников;
- было исключено использование штор, ограничивающих естественную освещенность (Приложение 3);

3. Были проведены мероприятия по ремонту помещений учреждения:

- внутренняя отделка помещения (стена на лестничной площадке) была выполнена влагостойкими материалами, допускающими проводить уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (Приложение 4);
- были устранены деформации в покрытии полов линолеумом в учебных кабинетах (Приложение 5);

4. В кабинете информатики была произведена расстановка ученических парт и рабочих столов для работы с ПЭВМ с учетом левостороннего естественного освещения (Приложение 6);
5. В кабинете информатики оконные проемы были оборудованы регулируемыми занавесями в соответствии с требованиями СанПин 2.2.2/2.4.1340-03 (Приложение 7);

6. В помещениях начальных классов умывальные раковины были оборудованы жидким мылом и одноразовыми полотенцами в соответствии с п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 (Приложение 8);
7. Для осуществления медицинского осмотра детей было выделено и оборудовано помещение, в котором имеются:
- кушетка;
- ростомер;
- холодильник;
- весы;
- аптечка, укомплектованная необходимым оборудованием, инструментарием и лекарственными препаратами для оказания неотложной медицинской помощи (Приложение 9).

Кроме того, уже к 01 сентября 2016 года был заключен договор с ГУЗ Саратовской области «Красноармейская центральная районная больница» на медицинское обслуживание детей (Приложение 10). Согласно данному Договору по графику в школе работает заведующий ФАП с. Рогаткино Кузнецов Г. В., который систематически проводит осмотр детей на педикулез (Приложение 11).
8. Была проведена экспертиза расписания уроков, вследствие чего составлено новое с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (Приложение 12);
9. Для организации водно-питьевого режима в соответствии с требованиями, предусмотренными СанПиН 2.4.5.2409-08, вода кипятится и меняется 3 раза в течение учебного дня согласно графика смены питьевой воды (Приложение 13);
14. Для улучшения санитарно-технического состояния пищеблока в соответствии с требованиями, предусмотренными СанПиН был проведен комплекс мероприятий:
- был приобретен новый титан для подогрева воды;
- установлена ванна для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря с подводом холодной и горячей воды и подключением к системе канализации;
- установлены раковины для первичной (душевой) обработки мяса (рыбы) и овощей, обеспечен подвод холодной и горячей воды и подключение к системе канализации;
- приобретен производственный стол с гигиеническим покрытием, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (Приложение 14);
15. Горячее питание детей было организовано с учетом физиологических норм суточной потребности детей в пищевых веществах, при этом заявленное меню было скорректировано с соблюдением требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

В целях обеспечения полноценного питания в рацион были включены такие продукты, как рыба, молоко, яйца, мясо (Приложение 15);
16. Осуществляется контроль за поступающим продовольственным сырьем и продукцией, за выполнением договорных обязательств поставщиком продуктов питания.

Кроме того, в целях контроля за качеством поступающих продуктов, доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за

соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке ведется документация по организации питания в строгом соответсвии с рекомендуемыми формами действующих санитарных правил (Приложение 16);

17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации горячего питания детей были исключены запрещенные продукты (колбасный сыр полукопченный).

А в целях профилактики недостаточности микронутриентов в питании детей используются следующие продукты:

- мука пшеничная «Макфа» высшего сорта, содержащая витамины В, С, РР, фолиевую кислоту, а также минеральные вещества: железо, кальций, для приготовления «Рагу из овощей»;
- ежедневно в рацион питания включен хлеб из пшеничной муки первого сорта, который содержит такие витамины, как В, РР, фолиевую кислоту, бета-каротин, а также такие минеральные вещества, как железо, кальций, йод;
- ежедневно в рационе питания детей используется молоко для приготовления таких блюд, как «Омлет натуральный», «Суп молочный с пшеничной крупой, манной крупой, рисовой крупой, макаронными изделиями», «Кофейный напиток», содержащее витамины С, А, Е, D, бета-каротин, В, РР, фолиевую кислоту;
- йодированная соль, содержащая йод, фтор, калий, магний;
- сухофрукты, замороженные фрукты для приготовления компотов, содержащие витамины С, А, Е, бета-каротин и другие каротиноиды, В, РР, фолиевую кислоту, флавоноиды и минеральные вещества: йод, железо, кальций;
- каши зерновые (рисовая, пшеничная, манная), содержащие витамины: С, А, Е, бета-каротин, В, РР, фолиевую кислоту и минеральные вещества: железо и кальций;
- салат из свеклы, содержащий витамины РР, Е, С, В, А, бета-каротин, а также ряд минеральных веществ, таких, как йод, железо и пр;
- салат из свежей капусты с морковью, содержащий витамины А, В, С, Е, РР, К, D, U, а также минеральные вещества: йод, калий, магний, железо, и пр. (Приложение 17);

18. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются технология приготовления блюд согласно технологической карте, а также санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. На все заявленные в меню блюда имеются технологические карты (Приложение 18);

19. Отбор суточной пробы проводится от каждой партии приготовленных блюд в объеме не менее одной порции при условиях соблюдения стерильности. При этом сохранность проб обеспечивается в течение 48 часов (Приложение 19);

20. В моечной пищеблока имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Кроме того, для дозирования моющих и обеззараживающих средств имеется мерный стаканчик, посуда моется щетками в соответствии с

требованиями СанПиН, а для обработки посуды и инвентаря используются «Ди-хлор» (Приложение 20);

21. В целях исключения возможности неупорядоченного и бесконтрольного использования пищевых отходов, образующихся в ОО, пищевые отходы денатурируются хлорсодержащими средствами, для чего ведется журнал денатурации пищевых отходов (Приложение 21);

22. Обеспечено полное прохождение медицинского осмотра всех работников учреждения. В течение срока исполнения предписания всеми работниками были пройдены и отмечены в медицинских книжках недостающие заключения врачей о прохождении анализа на РПГА и дизентирийные сальмонеллезные и патогенные серотипы кишечной палочки (Приложение 22);

23. На сегодняшний день находится на стадии прохождения радиологическое обследование помещений и территории школы.

Приложение на: _____ л.

Директор
ООШ с. Рогаткино **И. Н. Шишлова**

Администрация Красноармейского
муниципального района Саратовской области
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА СЕЛА РОГАТКИНО КРАСНОАРМЕЙСКОГО
РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»
412812,Саратовская область, Красноармейский район,
с. Рогаткино, ул. Центральная,д.64
№_____от_____
«____»_____от_____

Центральный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Саратовской области

О Т Ч Е Т
об исполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства

(предписание от 28.10.2016 года № 1325-в)

На основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Саратовской области № 1325-в от 14.09.2016 года начальником Центрального территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области была проведена плановая выездная проверка. В ходе данной проверки был выявлен ряд нарушений (акт проверки от 28 октября 2016 года № 1325-в).

В целях их устранения нарушений были проведены следующие мероприятия:

1. Территория учреждения была приведена в надлежащее санитарное состояние: в соответствии с п.п. 3.1, 3.8 СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» была вырублена вся поросль на территории ОО.

2. Имеющаяся ученическая мебель в кабинетах была обеспечена наличием цветовой маркировки.

3. Была обеспечена организация производственного контроля, а также мероприятия по дезинсекции и дератизации.

Однако из-за отсутствия финансирования не удалось выполнить ряд таких мероприятий, как:

1. Восстановить целостность твердого покрытия по периметру здания и на пешеходных дорожках.

2. Провести ремонт фундамента и кровли здания.

3. Заменить пришедшие в негодность оконные блоки и выполнить остекленение всех окон из цельного стеклополотна.

4. Провести ремонт (замену) системы отопления.

5. Провести замену ученической мебели в учебных кабинетах на регулируемую в соответствии с ростом обучающихся.

6. Подобрать столы для работы с ПЭВМ в кабинете информатики в соответствии с ростом обучающихся с использованием регулируемых по высоте подставок для ног, а также регулируемые рабочие стулья, обеспечивающие поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ.

Для решения данных вопросов мною было направлено письмо заместителю главы администрации КМР Е. В. Наумовой (исх. от 07.12.2016 года № 53), а также начальнику управления образования А. А. Хижнякову (исх. от 21.09.2017 года № 35).

В ответ на мои обращения был получен официальный ответ (исх. от 25.09.2017 года № 588) о том, что в настоящее время выделения денежных средств для оказания помощи в устранении нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства не запланировано. Затраты, связанные с проведением ремонтных работ, будут учтены при формировании бюджета на 2018 год.

Приложение на: 5 л.

Директор
ОСШ г. Богаткино **И. П. Шишлова**