

Российская Федерация
Министерство образования
Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение Кунарская
средняя общеобразовательная школа
Свердловская область
Богдановичский район
село Кунарское
ул. Ленина,3
тел. 8 (343) 76 34-1-37
e-mail: kun_sosh@uobgd.ru
«09» сентября 2019 г.

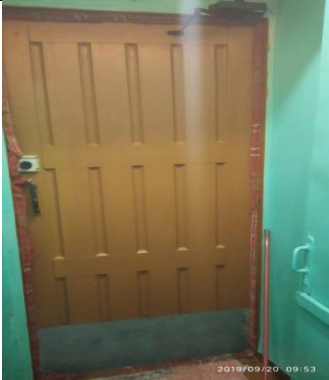
Главному государственному санитарному
врачу по Свердловской области в г.
Каменск-Уральский, Каменском районе,
Сухоложском и Богдановичском районах
С.А. Фефилову




Директора МАОУ Кунарская СОШ
Е.А. Асочаковой

№ 78

Ответ
выполнения предписаний
Предписание Роспотребнадзора от 03.05.2018 года № 9/2018-222


№ п/п	Содержание мероприятия	выполнено/не выполнено	Причина
1.	Обеспечить безопасность пищевой продукции. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
2.	Обеспечить безопасность пищевой продукции. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
3.	Устранить нарушение поточности, а именно- отсутствие цехового деления помещений для обработки сырья, исключить встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
4.	Обеспечить производственный лабораторный контроль за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой. Представить протоколы бактериологических и химических исследований готовой продукции за 2018-2019 годы	Выполнено	Приложение 2
5.	Обеспечить качество уборки и обработки инвентаря и посуды. Подтвердить протоколами лабораторных исследований смывов.	Выполнено	Приложение 2



6.	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции исключить проникновение в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.	Выполнено	
7.	Привести качество питьевой воды в соответствие с требованиями санитарного законодательства. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
8.	Обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям санитарного законодательства по бактериологическим показателям. Представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
9.	Обеспечить соблюдение требований к объемно-планировочным решениям а именно: обеспечить наличие складских помещений для разных групп пищевых продуктов, обеспечить цеховое деление исключить встречные потоки пищевых продуктов и продовольственного сырья -	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
10.	Не допускать хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала в производственных цехах	Выполнено	


11.	Не допускать хранение в производственных цехах веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции	Выполнено	
12.	Моечные ванны на пищеблока подсоединить к канализации с воздушным разрывом не менее 20 мм, так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.	Выполнено	
13.	Обеспечить место для хранения пищевых отходов исключающее загрязнение пищевого сырья и продуктов	Выполнено	

14.	Обеспечить наличие актуальных товарно-транспортных документов на продукты и сырье, документов подтверждающих качество продуктов и сырья. Не допускать реализацию продукции дата производства которой не входит в срок действия декларации о соответствии.	Выполнено	Приложение 3
15.	Организовать производственный лабораторный контроль за условиями воспитания и обучения учащихся школы, за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой ,за условиями труда сотрудников школы. Представить протоколы лабораторных испытаний искусственного освещения, микроклимата, протоколы радиологических факторов, бактериологических и химических исследований готовой продукции за 2018г, 2019г.	Выполнено	Приложение 2
16.	Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью	Выполнено	Приложение 1
17.	Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать 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	Выполнено	Приложение 1

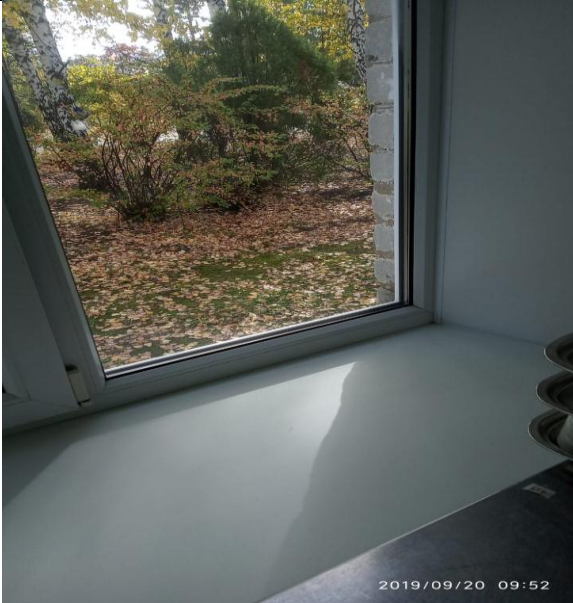


	исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).		
18.	Откорректировать программу производственного контроля, в перечне должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации откорректировать перечень факторов в связи с профессией, указать факторы связанные с работой в столовой, у педагогов указать зрительное напряжение.	Выполнено	Приложение 1
19.	Откорректировать программу производственного контроля, дополнить перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, указать протоколы лабораторного контроля	Выполнено	Приложение 1
20.	Откорректировать программу производственного контроля, дополнить перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор; указанные аварии на системе водоснабжения и канализации, предусмотрев извещение органов Госсанэпиднадзора, остановку деятельности объекта, проведение лабораторных исследований	Выполнено	Приложение 1



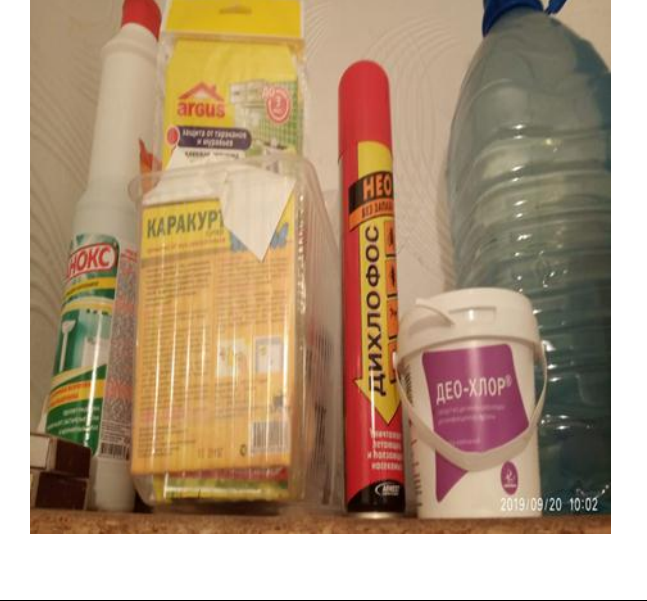
	качества воды и т.д.		
21.	Не допускать реализацию продукции дата производства которой не входит в срок действия декларации о соответствии.	Выполнено	Приложение 3
22.	Привести качество питьевой воды в соответствие с требованиями санитарного законодательства. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
23.	Обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям санитарного законодательства по бактериологическим показателям. Представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
24.	Обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям санитарного законодательства по бактериологическим показателям. Представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
25.	обеспечить отсутствие воздействие пищеблока на окружающую территорию и прилегающие помещения, а именно: по соблюдению гигиенических нормативов уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно допустимых концентраций и ориентировочных безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Выполнено	Приложение 2
26.	Обеспечить место для временного хранения пищевых отходов исключаящее загрязнение пищевого сырья и продуктов. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым	Выполнено	

	покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.		
27.	Привести качество питьевой воды в соответствие с требованиями санитарного законодательства. Подтвердить протоколами лабораторных исследований.	Выполнено	Приложение 2
28.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки	Выполнено	
29.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки	Выполнено	


30.	Производственные цеха, моечные, оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.		
31.	Обеспечить соответствие показателей микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей пищеблока гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Выполнено	Приложение 2
32.	Производственное, вспомогательное и санитарно-бытовое помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
33.	Моечные ванны для мытья посуды на пищеблоке оборудовать локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
34.	Производственное, вспомогательное и санитарно-бытовое помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
35.	Обеспечить соответствие содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных	Выполнено	Приложение 2




	помещений предельно допустимым концентрациям (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.		
36.	Производственное, вспомогательное и санитарно-бытовое помещения пищеблока оборудовать приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
37.	Обеспечить соответствие естественного и искусственного освещения во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
38.	Обеспечить соответствие освещенности для производственных помещений установленным нормам. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
39.	Обеспечить соответствие допустимых уровней шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Выполнено	Приложение 2
40.	Обеспечить соблюдение требований к объемно-планировочным решениям а именно: обеспечить наличие складских помещений для разных групп пищевых продуктов, обеспечить цеховое деление исключить встречные потоки пищевых продуктов и	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4



	продовольственного сырья -		
41.	Не допускать хранение бьющихся предметов в производственном цехе.	Выполнено	
42.	В помещениях пищеблока не допускать наличие насекомых (мух), все помещения организаций 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. После каждого приема пищи обязательно проводить уборку обеденных столов.	Выполнено	
43.	Обеспечить хранение дезинфицирующих средств в специально отведенных местах в таре изготовителя.	Выполнено	
44.	Не допускать для мытья посуды использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.	Выполнено	

45.	Для хранения хлеба выделить отдельную кладовую оборудованную шкафом для хранения хлеба.	Выполнено	
46.	Пищевые отходы собирать в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), для размещения которой выделить охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения, исключив перекрест потоков сырья, отходов и готовой продукции.	Выполнено	
47.	Не допускать на пищеблоке наличия насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.). Для борьбы с насекомыми и грызунами использовать современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.	Выполнено	
48.	Обеспечить проведение мероприятий по	Выполнено	

	дезинсекции и дератизации постоянно и регулярно в установленном порядке.		
49.	Обеспечить проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации постоянно и регулярно в установленном порядке в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.	Выполнено	
50.	Обеспечить производственный лабораторный контроль за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой. Представить протоколы бактериологических и химических исследований готовой продукции за 2018г, 2019г.	Выполнено	Приложение 2
51.	Выделить отдельное помещение для раздевалки для девочек при спортивном зале.	Выполнено	Заключен договор на капитальный ремонт спортивного зала
52.	Оборудовать в сан.узлах на первом и втором этажах для девочек и мальчиков полноценные кабинки с дверями.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
53.	В туалетах на первом и втором этажах провести отделку стены облицовочной плиткой; на первом этаже в туалете для мальчиков, в лаборантской по физику и кабинете ОБЖ в дверных проемах восстановить штукатурку и покраску; в спортивном зале, на лестничном проеме, в лаборантской физики на потолке восстановить штукатурку и побелку.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
54.	В учебных кабинетах и рекреациях на первом этаже, спортивном зале и рекреации перед столовой восстановить целостность покрытия полов.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4

55.	Обеспечить в учебных кабинетах ОБЖ, химии, истории рабочие места обучающихся (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с их ростовыми особенностями. Провести ремонт или замену ученической мебели во всех кабинетах с нарушением целостности покрытия.	Выполнено	
56.	Обеспечить соответствие параметров микроклимата требованиям нормативных документов по показателю влажность в помещениях школы, в том числе в кабинетах: Кабинет 2, начальная школа, Кабинет 3, начальная школа, Кабинет 1, начальная школа, Кабинет 4, начальная школа, ОБЖ, Компьютерный класс, Кабинет физики, Кабинет русского языка и литературы, Кабинет математики, Кабинет истории, Кабинет иностранного языка.	Выполнено	Приложение 2
57.	Обеспечить соответствие параметров освещенности требованиям нормативных документов в помещениях школы, в том числе в кабинетах: Кабинет 2, начальная школа, Кабинет 3, начальная школа, Кабинет 1, начальная школа, Кабинет 4, начальная школа.	Выполнено	Приложение 2
58.	Обеспечить горячим централизованным водоснабжением помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты образовательной организации.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
59.	Устранить нарушение поточности, а именно-отсутствие цехового деления помещений для обработки сырья, исключить встречные	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4

	или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря		
60.	Обеспечить использование для порционирования блюд инвентарь имеющий мерные метки объема в литрах и миллилитрах.	Выполнено	
61.	Не допускать использование кухонной посуды с поврежденной эмалью.	Выполнено	
62.	Обеспечить хранение дезинфицирующих средств в специально отведенных местах в таре изготовителя.	Выполнено	
63.	Обеспечить все моечные	Выполнено	

	ванны для мытья посуды на пищеблоке пробками из полимерных и резиновых материалов.		
64.	Обеспечить качественное мытье кухонной посуды, представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований смывов с посуды.	Выполнено	Приложение 2
65.	Обеспечить качественное мытье кухонной посуды, представить в подтверждение протоколы лабораторных исследований смывов с посуды.	Выполнено	Приложение 2
66.	Не допускать для мытья посуды использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.	Выполнено	
67.	Обеспечить место для хранения пищевых отходов исключая загрязнение пищевого сырья и продуктов	Выполнено	
68.	Не допускать использование одной ванны для обработки мяса, рыбы, овощей и мытья кухонных бачков.	Не выполнено	
69.	Обеспечить размораживание рыбы на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с	Выполнено	

	добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не допускать использование одной ванны для обработки мяса, рыбы, овощей и мытья кухонных бачков.		
70.	Обеспечить соответствие параметров микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
71.	Обеспечить соответствие содержания вредных веществ в организациях питания общеобразовательных учреждений предельно допустимым концентрациям вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленным гигиеническими нормативами. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Выполнено	Приложение 2
72.	Обеспечить соответствие естественного и искусственного освещения во всех помещениях требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
73.	Обеспечить соответствие уровней шума в производственных помещениях гигиеническим нормативам для организаций общественного питания. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Выполнено	Приложение 2
74.	Обеспечить витаминизацию блюд в соответствии с требованиями санитарных	Не выполнено	

	правил. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.		
75.	Обеспечить проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации, в том числе приготовление растворов дезинфицирующих средств соответствии с нормативными документами. Представить в подтверждение протоколы лабораторного контроля.	Выполнено	Приложение 2

Директор МАОУ Кунарской СОШ

Е.А. Асочакова

Российская Федерация
Министерство образования
Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение Кунарская
средняя общеобразовательная школа
Свердловская область
Богдановичский район
село Кунарское
ул. Ленина,3
тел. 8 (343) 76 34-1-37
e-mail: kun_sosh@uobgd.ru
«09» сентября 2019 г.


Главному государственному санитарному
врачу по Свердловской области в г.
Каменск-Уральский, Каменском районе,
Сухоложском и Богдановичском районах
С.А. Фефилову


Директора МАОУ Кунарская СОШ
Е.А. Асочаковой

№ 78

Ответ
выполнения предписаний
Предписание Роспотребнадзора от 23.05.2018 года № 1/2018-55

№ п/п	Содержание мероприятия	выполнено/не выполнено	Причина
1.	Разработать , внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР -Hazard Analysis and Critical Control Points),	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
2.	Обеспечить производственный лабораторный контроль за условиями воспитания и обучения учащихся школы, за качеством выпускаемой продукции в школьной столовой ,за условиями труда сотрудников школы. Протоколы лабораторных испытаний за 2018, 2019 года представить в Управления Роспотребнадзора	Выполнено	Приложение 2
3.	Обеспечить наличие раздевалки для девочек при спортивном зале используется приспособленная.	Выполнено	
4.	Обеспечить в сан. узлах наличие кабинок в соответствии с требованиями и функцией, Оборудовать сан.узлы сиденьями для унитазов , для мальчиков установить писсуары в соответствии с требованиями. Провести ремонт стен, в сан.узлах.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
5.	Обеспечит своевременный ремонт покрытия пола в учебных кабинетах и рекреациях на первом этаже, спортивном зале.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4

6.	Обеспечить учебные кабинеты наличием ученической мебели в соответствии с их ростовыми особенностями.	Выполнено	
7.	Обеспечить все учебные кабинеты ученической мебелью изготовленной из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики.	Выполнено	
8.	Проводить подбор учебной мебели соответственно росту обучающихся производить ее цветовую маркировку, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.	Выполнено	
9.	Обеспечит во всех учебных кабинетах люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года
10.	Обеспечить горячим водоснабжением помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты образовательной организации.	Не выполнено	
11.	Обеспечить в школьной набор помещений в соответствии с требованиями работающих на продовольственном сырье.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года
12.	Оборудовать в школьной столовой приточно-вытяжную вентиляцию с механическим побуждением.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года
13.	Обеспечить в школьной столовой отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года
14.	Обеспечить в школьной столовой проведение производственного контроля за условиями труда сотрудников пищеблока по показателю микроклимат.	Выполнено	Приложение 2

15.	Обеспечить в школьной столовой проведение производственного контроля за условиями труда сотрудников пищеблока по показателю наличие вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	Выполнено	Приложение 2
16.	Обеспечить в школьной столовой проведение производственного контроля за условиями труда сотрудников пищеблока по показателю естественное и искусственное освещение.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
17.	Обеспечить в школьной столовой проведение производственного контроля за условиями труда сотрудников пищеблока по показателю шум в производственных помещениях.	Не выполнено	На выполнение данного предписания не были заложены денежные средства в бюджет 2019 года Приложение 4
18.	Провести ремонт и герметизация швов и стыков плит и межэтажных перекрытий мест ввода прохождения электропроводки, мест стыковки вентиляционных блоков. Обеспечить на пищеблоке уплотнение дверей и устройств автоматического закрывания дверей.	Выполнено	

Директор МАОУ Кунарской СОШ

Е.А. Асочакова