

**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 Ярославской области

Управление Роспотребнадзора  
по Ярославской области  
Исх. № 2102  
« 16 » 07 2019 г.

**ПРЕДПИСАНИЕ № 621  
об устранении выявленных нарушений**

08.07.2019

г. Ярославль

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

**Муниципальное образовательное учреждение Шипиловская основная общеобразовательная школа (МОУ Шипиловская ООШ)**, юридический адрес: 152843, Ярославская область, Мышкинский р-н, с. Шипилово, ул. Школьная, д.2. Объект: **оздоровительный с дневным пребыванием детей при МОУ Шипиловская ООШ** по фактическому адресу: 152843, Ярославская область, Мышкинский р-н, с. Шипилово, ул. Школьная, д.2.

**акта № 690 от 02.07.2019**

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

**СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

1. К работе допущены работники, не привитые или не имеющие сведений о прививках: от кори (Кукушкина Н. В.), от дифтерии (Беспалова Л. М.), от гепатита А (Кукушкина Н. В.);

Во время проведения проверки отсутствовали медицинские книжки Шуйского А. Н. и Чеснокова, также выяснилось, что Чесноков не проходил медицинское обследование, что является нарушением требования п.1.7 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому, к работе в оздоровительном учреждении допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится не реже одного раза в два года. Работник оздоровительных учреждений должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а так же по эпидемиологическим показателям; указанные нарушения также свидетельствуют о неисполнении п.1.8 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому, каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2. На первом этаже в туалете для девочек сиденье для унитаза имеет трещину, в туалете для мальчиков на втором этаже сиденье для унитаза грязное, что является нарушением п. 5.8 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.



3. В туалетах для мальчиков и для девочек, на первом и втором этажах, хранится уборочный инвентарь в открытом доступе; на раковинах стоят бутылки с моющим средством «Санокс», что является нарушением п.5.10 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которому для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов предусматривается отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

4. В кабинете для младших классов в правом углу, потолок имеет дефект (осыпалась потолочная краска), что является нарушением п.5.4 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которому помещения для кружковых занятий и их оборудования должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования (СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей») в п.3.8 говорится, что потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности и признаков поражения грибком.

5. Согласно представленному меню на 5-й день в обед на второе блюдо заявлена запеканка из творога, а на 7-й день в обед на второе блюдо заявлены оладьи со стуженным молоком, что является нарушением п.9.15 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», согласно которому второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

6. Не были предоставлены результаты обследований на педикулез, что является нарушением п.13.4 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которому, медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

**Выявлены следующие нарушения СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:**

7. В зале для мероприятий и в горячем цехе пищеблока окна с трещинами, что является нарушением п.6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10, согласно которому остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

8. В туалете для мальчиков на втором этаже отсутствует горячая вода, что является нарушением п.8.1 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которому холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, дошкольного образования и интерната при общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты в общеобразовательных организациях.

9. В туалете для девочек на первом этаже, потолок с дефектом (следы от протечки труб), что является нарушением п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно



которому потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена;

10. На пищеблоке, около двери, где принимают продукты, стоит уборочный инвентарь, что является нарушением п. 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которому в ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом; а также п.5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды; при отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте; хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

11. в столовой, где питаются дети, окно не открывается и не имеет москитной сетки, что является нарушением п. 6.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которому окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года, п.6.2 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», согласно которому на открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых и п.11.2 СанПиН этих же СанПиН, согласно которому уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

**Выявлены следующие нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:**

12. На столовой посуде (тарелки) имеются сколы, что является нарушением п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

13. В помещении для приема продуктов, за дверью на полу стоит кастрюля с луком, без маркировки, что является нарушением п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому производственные и иные помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.



14. В холодильнике для хранения рыбы, в морозильной камере находится пакет с замороженной рыбой без маркировки, в камере этого же холодильника хранятся 11 кочанов свежей белокачанной капусты без маркировки; в холодильнике для хранения молочной продукции и консервов хранятся куриные яйца и огурцы соленые без маркировки; в холодильнике для хранения мяса, в морозильной камере, хранится мясо телятины без маркировки; в холодильнике для суточных проб, в ящиках для овощей и фруктах хранятся огурцы и помидоры без маркировки, масло без маркировки и упаковки (в масленке); хлеб не имеет индивидуальной упаковки и не имеет маркировки, что является нарушением п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

15. Примерное меню составлено без учета возрастных групп на 7-11 и 12-18 лет, что является нарушением п.6.6 СанПиН 2.4.5. 1409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), так же в примерном меню масса выдаваемых овощей ниже нормы (огурцы – 50 грамм в 1-й, 3-й, 8-й и 10-й дни; помидор – 50 грамм во 2; 5; и 9 дни; 4-й и 9-й дни без овощей), что является нарушением п.6.9 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому с учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил), то есть огурцы и помидоры должны выдаваться по массе от 60 до 100 грамм для возрастной группы 7 -11 лет и от 100 до 150 грамм для возрастной группы от 11 лет и старше (согласно таблице в приложении 3).

16. При проверке склада для хранения продуктов питания были обнаружены просроченные продукты:

- Кислота уксусная пищевая 70% «КомисКом» ООО «Калязинский ЭПК». Дата разлива: 15.08.16 Срок годности: 2 года с даты разлива;

- Хлопья овсяные «Экстра» 800 г. Изготовитель: ООО «Карачиха» (2 коробки). Срок годности: 4 месяца. Изготовлено и упаковано: 06.01.2019;

что является нарушением пункта 8.29 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому в организация общественного питания образовательных учреждениях должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

17. В журнале учета температуры режима холодильного оборудования отсутствуют данные за 06.06.2019, в холодильнике для хранения рыбы отсутствует термометр, а в холодильнике для хранения мяса термометр неисправный, что является нарушением п.14.10 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего



профессионального образования», согласно которому с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

18. Для профилактики клещевого энцефалита не проведено выкашивание травы (см. также приложение 2, п.6, СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», согласно которому мероприятия по борьбе с краснотелковыми клещами включают проведение дератизационных мероприятий, скашивание газонов, уничтожение клещей в растительности путем обработки приземного яруса инсекто-акарицидами.

**Предлагаю:**

**В соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»**

1. В кабинете для младших классов устранить дефект потолочного покрытия (осыпалась потолочная краска) в соответствии с п 5.4, согласно которому помещения для кружковых занятий и их оборудования должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования (СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей») в п.3.8 говорится, что потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности и признаков поражения грибком
2. Разработать перспективное меню с учетом санитарных правил, учитывая, что на обед второе горячее блюдо должно состоять из мяса, рыбы или птицы с гарниром.
3. Обеспечить контроль за обследованием детей на педикулез, согласно п13.4 медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.



**В соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»**

4. Устранить следы протечки в туалете для девочек в соответствии с п.4.28, согласно которому потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена;
5. Обеспечить отдельное место для хранения уборочного инвентаря на пищеблоке в соответствии с требованиями п.4.26, согласно которому в ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом; а также п.5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды; при отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте; хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.
6. В обеденном зале обеспечить окно сеткой от залета кровососущих насекомых и обеспечить проветривание помещений обеденного зала в соответствии с п. 6.8, согласно которому окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года, и п.6.2 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», согласно которому на открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых и п.11.2, согласно которому уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны

**В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

7. Не допускать хранения пищевых продуктов на полу, согласно п.5.2 производственные и иные помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается;
8. Не допускать к реализации пищевую продукцию, не имеющую маркировки в соответствии с п. 6.26, согласно которому не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.;
9. Составить перспективное меню с учетом возрастных групп на 7-11 и 12-18 лет, согласно п. 6.6 согласно которому примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), так же в примерном меню масса выдаваемых овощей ниже нормы (огурцы – 50 грамм в 1-й, 3-й, 8-й и 10-й дни; помидор – 50 грамм во 2; 5; и 9 дни; 4-й и 9-й дни без овощей), что является нарушением п.6.9 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования», согласно которому С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил), то есть огурцы и помидоры должны выдаваться по массе от 60 до 100 грамм для возрастной группы 7 -11 лет и от 100 до 150 грамм для возрастной группы от 11 лет и старше (согласно таблице в приложении 3).;

10. Не допускать нарушения технологии приготовления блюда при кулинарной обработки в соответствии с п.6.11, согласно которому производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Срок исполнения 20.05.2020г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на:

**Муниципальное общеобразовательное учреждение Шипиловская основная общеобразовательная школа ОГРН 1027601493435, ИНН 7619003144**

Документы, подтверждающие выполнение предписания предоставить в срок до 20.05.2020г.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

О выполнении настоящего предписания сообщить в письменном виде по адресу:

150003, г. Ярославль, ул.Войнова, д.1

(адрес и срок представления сообщения)

Зам. руководителя  
М.П.



  
Борис Александрович Малицкий

Копию настоящего предписания получил:

«26» 07 2019г.



  
Ф.И.О