



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Территориальный отдел Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Новгородской области  
в Старорусском районе**

Новгородская область, г. Старая Русса, ул. Кириллова, 6-а, 175202  
Тел/факс **(881652)5-71-91**, E-mail: StRussa@53.rospotrebnadzor.ru  
<http://www.53.rospotrebnadzor.ru>  
ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 5322101001

**Предписание № 48**

органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль)  
об устранении нарушений законодательства

**25.04.2019** год

(дата)

**г.Старая Русса**

(место выдачи предписания)

При обследовании объекта: **Муниципальное автономное образовательное  
учреждение «Волотовская средняя школа»**  
**175100 Новгородская область, поселок Волот, улица Комсомольская, дом 17**  
**175204 Новгородская область, Волотовский район, деревня Городцы, улица  
Центральная, дом 44**  
**ИНН 5303001620                      ОГРН 1025301789358**

и рассмотрении: **акта плановой проверки № 48 от 16.04.- 25.04.2019 года и  
протоколов лабораторных испытаний**

(указать наименование объекта)

- выявлены нарушения санитарного законодательства/ законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров: ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 28, 29, 34-36, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных организациях» с изм. № 1, 2, 3, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий», СП 3.3./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и др.

(положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых было выявлено при проверке)

**С целью устранения выявленных нарушений предлагаю в срок до 01.10.2019 года устранить нарушения:**

1. Всех учащихся начальной школы обеспечить школьными партами с регулятором наклона поверхности рабочей плоскости (1 шт.). Учащихся обеспечить столами и стульями необходимых размеров с учетом их роста - основание: п. 5.1-5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
2. Остекление окон выполнить из цельного стеклопакета - основание: п.6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
3. Устранить дефекты отделочных покрытий, указанные в акте проверки - основание: п.4.28-4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
4. Оборудовать подводкой горячей воды умывальные раковины туалетов в филиале д.Городцы, умывальную раковину в туалете для инвалидов в п.Волот - основание: п. 8.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
5. Гардеробы оборудовать вешалками, крючками (шкафами с ячейками) для одежды и полками (ячейками) для обуви с учетом категории обучающихся и их возрастных особенностей - основание: п. 4.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
6. Оборудовать отопительные приборы ограждающими устройствами - основание: п. 6.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
7. Пищевые блоки оборудовать принудительной системой механической вентиляции - основание: 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
8. Производственное оборудование пищевых блоков и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки - основание: п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
9. Моечные раковины в пищевом блоке д.Городцы оборудовать смесителями, объемной маркировкой. Оборудовать умывальную раковину для учащихся с подводкой холодной и горячей воды - основание: 3.3, 3.4, 5.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
10. Классные доски кабинетов, указанных в акте проверки, оборудовать местным освещением. Своевременно проводить замену перегоревших и неисправных ламп. Оконные проемы оборудовать шторами светлых тонов и длиной не

- ниже уровня подоконника - основание: п. 7.1.2, 7.1.8, 7.2.6, 7.2.9, 7.2.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
11. Для забора воды для хозяйственных нужд в пищеблоке оборудовать отдельный водопроводный кран. Для всех помещений пищеблока иметь отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Генеральные уборки пищеблоков проводить ежемесячно с использованием моющих и дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным эффектом (фиксировать в журнале) - основание: п. 5.18, 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  12. Вести журналы работы бактерицидного облучателя в пищеблоках. Представить паспорт и акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки - основание: п. 10.5. руководства Р. 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».
  13. Не использовать посуду с отбитой эмалью - основание: 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».
  14. Для обработки овощей использовать дуршлаг или сетку - основание: п. 8.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  15. Проводить искусственную «С-витаминизацию холодных напитков (компотов и киселей) из расчета 70 мг на порцию - основание: п. 9.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  16. Примерное 2-х недельное меню составить в соответствии с требованиями санитарных правил, согласовать, в т.ч. и ассортимент буфета, с органами Роспотребнадзора. Обеспечить школьников 2-х разовым горячим питанием - основание: п. 6.5, 6.8, 6.31 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  17. Фиксировать в бракеражном журнале данные контроля температуры изготавливаемых и подаваемых на столы блюд - основание: п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  18. На вскрытой бутылки с водой указывать дату вскрытия. Сохранять маркировку с бутылки о дате изготовления. Проводить регулярную очистку поверхностей помпы, аппарата для розлива, контактирующих с водой, санитарную обработку. Не нарушать температурный режим хранения воды - основание: п. 10.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

19. Представить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с указанием полного перечня официально изданных действующих санитарных правил, а также методов и методик контроля факторов среды обитания; полный перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний- основание: п. 1.5 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
20. Обеспечить количество учеников в классах, исходя из расчета площади на одного обучающегося и расстановки мебели, не менее 2.5 кв.м.- основание: п.4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
21. Расписание уроков составить в соответствии с требованиями санитарных правил- основание: п. 10.8, 10.20 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
22. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории предусмотреть отдельные контейнеры с крышками. Вывоз мусора проводить при заполнении контейнера не более чем на 2/3 объема - основание: п.3.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
23. При приготовлении кулинарной продукции использовать приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам - основание: п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
24. Обеспечить влажную уборку туалетов после каждой перемены, уборку учебных и вспомогательных помещений после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах (мыть полы, протирать места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.) - основание: п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
25. Обеспечить ежедневную уборку туалетов с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сидения на унитазах чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке - основание: п. 12.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

- 26. Обеспечить не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательной организации проведение генеральной уборки – основание: п. 12.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».
- 27. Обеспечить наличие в личных медицинских книжках сведений о прививках против кори (вакцинация и ревакцинация), вакцинации против вирусного гепатита В в возрасте до 55 лет, о ревакцинации против дифтерии, столбняка через каждые 10 лет - основание: п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», Национального календаря профилактических прививок, утвержденного Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125н.
- 28. Обеспечить наличие личных медицинских книжек на водителей с результатами предварительных и периодических медицинских осмотров, с данными о профилактических прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, утв. Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125н – основание: п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н «Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников».
- 29. Обеспечить хранение уборочного инвентаря для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) отдельно от другого уборочного инвентаря – основание: п. 12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

---

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

30. О выполнении предписания № 48 необходимо известить: представить письменную информацию в Территориальный отдел Управления ФС Роспотребнадзора по Новгородской области в Старорусском районе по адресу: город Старая Русса, ул. Кириллова, 6 «а» в срок **к 02.10.2019 году.**

---

(срок с указанием способа извещения)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на **Муниципальное автономное образовательное учреждение «Волотовская средняя школа», 175100 Новгородская область, поселок Волот, улица Комсомольская, дом 17  
ИНН 5303001620 ОГРН 1025301789358**

---

(наименование и место нахождения (адрес) юридического лица, либо ФИО и адрес жительства индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо ФИО и адрес места жительства гражданина)

Предписание № 48 может быть обжаловано в суд в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации в трехмесячный срок со дня его вынесения.

Невыполнение в установленный срок предписания об устранении нарушений обязательных требований является основанием для привлечения к административной ответственности по ч.1 ст.19.5 КоАП РФ.

Начальник Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Новгородской области в Старорусском  
районе

(должность лица, выдавшего предписание)



(подпись)

С.В.Власова

(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен, копию получил:

25.04.2019

*Васильев* *И.И. Минин*

(дата, подпись, ФИО, должность лица, получившего предписание)