

Предписание № 20-28-П

г. Соль-Илецк, ул. Урицкого, 31

«12» марта 2019 г.

Ведущий специалист-эксперт Центрального территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Жумагалиева Санди Айткалеевна основании акта проверки проведенной в соответствии с распоряжением № 20-28-П от «24» января 2019 года в отношении Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа» Соль – Илецкого городского округа Оренбургской области.

Адрес юридического лица: 461521, Оренбургская область, Соль - Илецкий район, п. Дивнополье, ул. Речная, д. 18

Директор Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа» Соль – Илецкого городского округа Оренбургской области Кураисова Кунслу Кузбаевна.

Вид деятельности (услуг): Образовательная деятельность. Услуги в системе среднего образования.

ОГРН 1035617272833; ИНН 5646010595

(сведения о лице, которому выдает предписание, в том числе наименование и место нахождения (адрес) юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе) установил(а):

в ходе проведенной проверки выявлены нарушения обязательных требований:

1. Согласно протоколу измерений № 09-119-н от 21.02.2019, заключению санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений № 03-239-01 от 26.02.2019 г. установлено, что уровень искусственной освещенности в кабинете информатики, точка № 5, в кабинете начальных классов № 1, точка № 1 в кабинете химии, точки № 1,3,4,5,6,7,8 в кабинете русского языка и литературы, в кабинете начальных классов № 2 не соответствуют требованиям п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

2. Согласно протоколу измерений № 09-120-н от 21.02.2019, заключение санитарно-эпидемиологической (гигиенической) оценки № 03-241-01 от 26.02.2019г установлено, что параметры микроклимата в кабинете информатики и начальных классов не соответствуют требованиям п. 6.2, п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»; измеренная температура воздуха 17,1 С, при норме 18-24 С, относительная влажность воздуха 26 % при норме 40-60%.

3. Согласно протоколам лабораторных исследований № 07-2701-н от 14.02.2019 г. (питьевая вода, из разводящей сети кран пищеблока), согласно заключению санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений вода питьевая, на пищеблоке № 0131 от 18.02.2019 по санитарно-химическим показателям не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4. 1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", раздел 3, п.3.3, таблица №1, п. 3.4.1., таблица №2; п. 3.5., таблица №4 по санитарно-химическим показателям: по содержанию нитратов (при

исследовании 110,5 мг/дм³ при норме не более 45,0 мг/ дм³), по жесткости (при исследовании 14,4 Ж при норме не более 7 Ж).

Протокол лабораторных исследований № 07-2702-н от 14.02.2019 г. (питьевая вода, из разводящей сети питьевой фонтанчик), согласно заключению санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений вода питьевая в питьевом фонтанчике № 0132 от 18.02.2019 г. по санитарно - химическим показателям не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4. 1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", раздел 3, п.3.3, таблица №1, п. 3.4.1., таблица №2; п. 3.5., таблица №4 по санитарно-химическим показателям: по содержанию нитратов (при исследовании 110,5 мг/дм³ при норме не более 45,0 мг/ дм³), по жесткости (при исследовании 14,4 Ж при норме не более 7 Ж).

4. Расписание уроков не соответствует требованиям СанПиН:

облегченный день:

- у 9 класса: понедельник, что не соответствует п. 10.11 СанПиН 2.4.2.2821-10;

Наиболее трудные предметы проводятся для обучающихся:

- в 1 классе на 3 уроке,

- у 2 - 4-х классов - на 2 - 4 уроках,

- у 5-8 классов – на 1-4 уроках, что не соответствует п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10.

5. Согласно протоколу измерений № 04-144-н от 22.02.2019 г. функциональных размеров мебели, заключению санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений № 0193 от 28.02.2019 г. не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" в 21 измерении из 27.

6. Согласно протокола измерения расстояния при размещении рабочих мест с ПЭВМ № 04-154 от 22.02.2019г и заключения санитарно-эпидемиологической (гигиенической) оценки № 0194 от 28.02.2019г. результаты измерений по исследуемым показателям не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями) в 4 измерениях из 5.

7. В нарушении требований п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" примерное 10-дневное меню не разработано с учетом сезонности.

8. В нарушении требований п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" фактическое 10-дневное меню не содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

9. В нарушении требований п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" в 10-дневном меню на каждый день не включены сливочное масло, мясо. Один раз в 2-3 дня- рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.

10. В нарушении п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 – производственный цех (электрическая плита) являющаяся источником повышенного выделения влаги, тепла, газов, не оборудована механической приточно-вытяжной вентиляцией, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

11. В нарушении п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 - для мытья кухонной посуды 1 секционная ванна.

12. В нарушении п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 у Кушенова К.С.(№ 0011951), у Исеновой М.Ж. (№ 14010415), не пройдено гигиеническое обучение, у Тукешевой А.К. (мед. книжка № 27504136) нет отметок о флюорографическом обследовании.

13. В нарушение п.4.28, п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 потолок спортивного зала, кабинета географии, математики в подтёках (последствия дождя); потолок с дефектами и механическими повреждениями внутренней отделки – кабинет № 3 начальных классов; стены с дефектами и механическими повреждениями внутренней отделки – нитевидные трещины в кабинете ОБЖ, истории; потолок нитевидные трещины в кабинете рус.языка и литературы; дефекты покрытия деревянного пола стерлась краска – кабинет № 2, № 3 начальных классов, кабинет химии, биологии, физики; в кабинете информатики на полу линолеум, края без стыков, в коридоре линолеум механическое повреждение (дырки), что не позволяет проводить их качественную уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

14. В нарушении п.12.15 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» - спортивные маты не имеют обивки, для ежедневного протирания

15. В нарушение требований п. 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 классные доски в кабинетах № 1, № 2 начальных классов, кабинете физики, кабинете ОБЖ не оборудованы лотками для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателем для чертежных принадлежностей.

16. В нарушении п. 6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 – в представленном фактическом меню не соблюдены требования по массе порций блюд (на 1 день масса блюда «Каша молочная «Дружба» 130 грамм, что для детей возраста с 7 до 11 лет ниже нормы, «Суп вермишелевый молочный» - 180 грамм, что для детей возраста старше 11 лет ниже нормы, салат «Винегрет» - 50 грамм, что для детей возраста с 7 до 11 лет, старше 11 лет ниже нормы).

17. Производство готовых блюд осуществляется не в соответствии с технологическими картами, технологические карты отсутствуют на блюда, включенные в примерное меню, что является нарушением требований пп. 8.2, 9.10 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В связи с вышеизложенным и в соответствии со ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному общеобразовательному бюджетному учреждению «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа» Соль – Илецкого городского округа Оренбургской области, директору Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Цвиллингская средняя общеобразовательная школа» Соль – Илецкого городского округа Оренбургской области Кураисова Кунслу Кузбаевна принять следующие меры по устранению выявленных нарушений:

П. 1. привести уровень искусственной освещенности в кабинете информатики, точка № 5, в кабинете начальных классов № 1, точка № 1 в кабинете химии, точки № 1,3,4,5,6,7,8 в кабинете русского языка и литературы, в кабинете начальных классов № 2 в соответствие с требованиями санитарного законодательства.

П. 2. привести параметры микроклимата в кабинете информатики и начальных классов в соответствие с требованиями санитарного законодательства.

- П. 3. довести санитарно-химические показатели питьевой воды в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- П. 4. Составить расписание в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- П. 5. привести размеры мебели в соответствие с требованиями санитарного законодательства
- П. 6. привести расстояние при размещении рабочих мест с ПЭВМ в соответствии с требованиями санитарного законодательства
- П. 7. разработать примерное 10-дневное меню с учетом сезонности.
- П. 8. Привести калорийность, количественный состав блюд, энергетическую и пищевую ценность, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Привести ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур в фактическом 10-дневном меню, в соответствии с требованиями санитарного законодательства
- П. 9. включить в фактическое 10-дневное меню на каждый день сливочное масло, мясо. Один раз в 2-3 дня- рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.
- П. 10. Оборудовать производственный цех (электрическую плиту) являющаяся источником повышенного выделения влаги, тепла, газов, механической приточно-вытяжной вентиляцией, с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.
- П. 11. Оборудовать вторую ванну для мытья кухонной посуды
- П. 12. Поставить отметки о пройденном гигиеническом обучении у Кушеновой К.С. (№ 0011951), у Исеновой М.Ж. (№ 14010415), у Тукешевой А.К. (мед. книжка № 27504136) о флюорографическом обследовании.
- П. 13. провести ремонт потолка спортивного зала, кабинета географии, математики, кабинет № 3 начальных классов, в кабинете рус. языка и литературы; стен в кабинете ОБЖ, истории; пола- кабинет № 2, № 3 начальных классов, кабинет химии, биологии, физики; в кабинете информатики, в коридоре для проведения их качественной уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- П. 14. приобрести и заменить обивку на спортивных матах.
- П. 15. Классные доски в кабинетах № 1, № 2 начальных классов, кабинете физики, кабинете ОБЖ оборудовать лотками для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателем для чертежных принадлежностей.
- П. 16. В фактическом меню соблюдать требования по массе порций блюд
- П. 17. производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, завести технологические карты на блюда, включенные в примерное меню.

Срок: 01.09.2021

О выполнении настоящего предписания необходимо уведомить Центральный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области (в г. Соль-Илецке) в письменном виде по адресу: Оренбургская область, город Соль-Илецк, улица Урицкого, д. 31, в срок не позднее 5 дней от даты окончания срока, установленного для устранения каждого из нарушений. К указанному уведомлению могут быть приложены документы, подтверждающие факт выполнения соответствующих мероприятий.

Ведущий специалист-эксперт ЦТО
(должность лица, подготовившего предписание)


(подпись)

Жумагалиева Санди
Айткалеевна
(фамилия, имя, отчество)

Предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев с момента его получения в суд или вышестоящему должностному лицу.

За неисполнение или несвоевременное выполнение предписания лицо, в отношении

