



ПМ № 22240041000109350884 от 05.02.2024 года



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, http://22.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,
Солтонском и Целинном районах**

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78

Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47

E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

Предписание

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

«27» февраля 2024 г.

№ 13/2/27

1. В соответствии с уведомлением о проведении профилактического визита и.о. начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, и.о. главного государственного санитарного врача по г. Бийску, Бийскому, Ельцовскому, Зональному, Красногорскому, Солтонскому и Целинному районам Барышева Артема Сергеевича

(наименование должности, фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя (заместителя
руководителя) контрольного (надзорного) органа или иного должностного лица контрольного (надзорного) органа)

в период с «13» февраля 2024 г. по «27» февраля 2024 г. в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

(указывается вид федерального государственного контроля (надзора))

проведен (о) плановый профилактический визит

(указывается вид мероприятия)

в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 20 с углубленным изучением отдельных предметов» ИНН 2204007696, ОГРН 1022200560018, юридический адрес: 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 47/2;

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«в помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана»;*

5. В кабинете № 312 учебная мебель (учебные столы и стулья) имеет дефекты покрытия в виде повреждения поверхности, кабинете № 314 учебные стулья имеет дефекты покрытия, используются мягкие стулья в учебных кабинетах № 101, 213, не позволяющие проведение уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в обеденном зале используются обеденные столы и сидения (диваны) с дефектами покрытия, что является нарушением п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: *«Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств»;*

6. Мячи (два) в спортивном зале имеют дефекты покрытия, вид отслоения покрытия, в результате чего невозможно провести качественную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что является нарушением п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: *«Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами»;*

7. Помещение для приготовления дезинфекционных растворов не оборудовано поддоном с холодной и горячей водой и системой водоотведения, что является нарушением п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения»;*

8. Не соблюдается поточность технологического процесса в мучном цехе установлены с нарушением требований расстоечный и жарочный шкафы, что является нарушением п.2.5. что является нарушением п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого- *«В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала»;*

9. У сотрудниками учреждения нет данных о прививках против кори: у учителей Бадулиной Т.Г., Андросовой Н.В, уборщицы служебных помещений Кадыровой Е.А., что является нарушением п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе»,* что подтверждается копиями санитарных книжек сотрудников в фототаблице № 1;

10. Не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением п. 1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-

диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам»;

2. При отсутствии цеха холодных закусок для питания детей детского сада осуществляют приготовление салатов, так согласно согласованному примерному меню, на обед 4 дня 2 недели в меню имеется салат картофельный с зеленым горошком, что является нарушением п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому: *«Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.»*;

3. В буфетной группы №4 используется столовая посуда со сколами, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.»*;

4. В буфетном помещении группы №7 стены и потолок имеют дефекты покрытия в виде трещин и потеков, на пищеблоке в мясо-рыбном цехе потолок имеет трещины, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: *«Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.»*;

5. Постельные принадлежности (матрацы, подушки) не подвергнуты химической чистке или дезинфекционной обработке, данные не предоставлены, что является нарушением п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - *«постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.»*

6. В спальнях групп №№ 3, 4, используемые для сна трехуровневые трансформируемые кровати не имеют самостоятельного захода на них, что является нарушением п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.»*;

7. В туалетных помещениях групп унитазы не обеспечены индивидуальными сидениями для каждого ребенка, что является нарушением п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - *«в зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка.»*;

8. Результат лабораторных испытаний исследованная калорийность рациона обеда указанный в протоколе лабораторных испытаний № 3942 от 19.02.2024года (выдан АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265, действует бессрочно)), составил 351,47 ккал при нормативе 35%, от суточной калорийности для детей от 1 до 3лет, и не попадает в нормируемый диапазон 465,5 ккал – 514,50ккал (занижено на 114,03) даже с учётом того, что пунктом 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

5. В кабинете № 312 устранить дефекты учебной мебели (учебные столы и стулья), кабинете № 314 (учебные стулья), не использовать мягкие стулья в учебных кабинетах № 101, 213 в соответствии с п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Устранить дефекты покрытия мячей в спортивном зале в соответствии с п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. Помещение для приготовления дезинфекционных растворов оборудовать поддоном подводом холодной и горячей воды и системой водоотведения в соответствии с п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
8. Обеспечить поточность технологического процесса в мучном цехе установить по ходу технологического процесса расстоечный и жарочный шкафы в соответствии с п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
9. Иметь данные о прививках против кори: у учителей Бадулиной Т.Г., Андросовой Н.В, уборщицы служебных помещений Кадыровой Е.А. в соответствии с п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
10. Обеспечить проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в соответствии с п. 1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
11. Обеспечить учреждение достаточным количеством умывальных раковин в соответствии с таблицей № 6.4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что подтверждается копией расписания учебных занятий»;
12. Обеспечить соблюдение микроклимата (по температуре воздуха) в кабинете № 108 (технология) в соответствии с главой V, пункта 98, таблицы 5.34; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Корпус №2 МБОУ «СОШ № 20 с углубленным изучением отдельных предметов» по адресу 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 47/1

1. Обеспечить соблюдение суммарных объемов блюд для детей 3-7 лет в 1 день на завтрак, обеспечить соблюдение массы порции закуски (овощей) для детей от 3 до 7 лет, обеспечить соблюдение массы порции гарнира на обед 4 дня 1 недели, 2 дня 2 недели, 3 дня 2 недели для детей от 1 года до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет, обеспечить соблюдение массы порции второго (мясного) блюда на обед 2 дня 1 недели, 1 и 5 дня 2 недели для детей от 3 до 7 лет в соответствии с требованиями п. 8.1.2., таб.1,3 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
2. При отсутствии цеха холодных закусок для питания детей детского сада не допускать приготовление салатов, в соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
3. В буфетной группы №4 не допускать использование столовой посуды со сколами в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
4. В буфетном помещении группы №7 стены и потолок, на пищеблоке в мясо-рыбном цехе потолок оборудовать в соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. Постельные принадлежности (матрацы, подушки) подвергнуть химической чистке или дезинфекционной обработке, в соответствии с требованиями п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20