

Наименование	предписание, выданное Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю	Информация о запланированной и проделанной работе по каждому пункту
МБОУ "Новоозерская СОШ» Алтайский край, Тальменский район ст. Озёрки, ул.Калинина, д.12 Предписание 24/77 от 07.06.21г	1. Стена в спортивном зале имеет дефекты и повреждения в виде отслоения штукатурного покрытия, 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» и подтверждается фото №1;	1. Проведен капитальный ремонт спортивного зала в 2021 году.
	2. Пол в рекреации на 3 этаже имеет дефекты (покрытие линолеума с нарушением целостности, ветхое состояние), в туалете для девочек на 2 этаже кафельная плитка на полу не целая, что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которому- «полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию» и подтверждается фото №2-3;	2. Требуются большие финансовые затраты кафельная плитка заменена на целую.

	<p>3. Пол в складском помещении имеет повреждения (плитка с трещинами), стены в моечной неровные, с дефектами, что не позволяет проводить качественную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что является нарушением п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, согласно которому – « Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений» и подтверждается фото №4-5;</p> <p>4. В гардеробе для детей не установлены лавки (скамейки), что является нарушением п. 3.4.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" согласно которому - «Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для раздельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки) и подтверждается объяснительной директора;</p> <p>5. В МБОУ «Новоозерская СОШ» в течение последних 10 лет не проводилось обследование технического состояния системы вентиляции, что является нарушением п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-</p>	<p>3. в складском помещении выполнена цементная стяжка, в моечной стены зашпатлеваны и покрашены</p> <p>4. В гардеробе установлены лавки (скамейки).</p> <p>5. Не проведено, требуются финансовые средства</p>
--	---	--

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому –«обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха» и подтверждается объяснительной заместителя директора по АХЧ;

6. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение, которое не оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также 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, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения» и подтверждается

6. Не выполнено, нет возможности провести воду в данное помещение, а другие подсобные помещения для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств отсутствуют.

	<p>заместителя директора по АХЧ;</p> <p>7. Туалет для мальчиков и девочек на 1 и 2 этаже, кабинет №2 для 2в класса, кабинет №1 для 2а класса, кабинет №3 для 1 б класса, кабинет №7 для 4 б класса, кабинет №6 для 3а класса, не обеспечены горячей проточной водой, а кабинет физики не обеспечен холодной и горячей водой, что является нарушением п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 «СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты» и подтверждается заместителя директора по АХЧ;</p> <p>8. В кабинете русского языка учебная доска не оборудована дополнительным источником искусственного освещения, что является нарушением п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными</p>	<p>7. В кабинете физики имеется водонагреватель, но в системе водоснабжения не достаточное давление. В кабинетах начальных классов 2в, 2а, 1б, 3а водонагреватели отремонтированы. В туалете для девочек на 1 этаже водонагреватель имеется, а для приобретения водонагревателей на 2 этаже и туалете для мальчиков на 1 этаже написано ходатайство в отдел образования.</p> <p>8. Установлен софит.</p>
--	--	--

	<p>дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле» что подтверждается объяснительной заместителя директора по АХЧ;</p> <p>9. Мебель (парты, столы, стулья) в кабинете №1, №2, №7, кабинете русского языка, кабинете физики, кабинете математики не обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка не нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула, 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 – «Мебель для учебных заведений (парты, столы, стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула», что подтверждается объяснительной заместителя директора по АХЧ;</p> <p>10. В доступном для родителей месте- обеденном зале размещено ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп детей без указания калорийности порции, что является нарушением п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания</p>	<p>9. Вся ученическая мебель промаркирована в соответствии с ростовой группой</p> <p>10. В обеденном зале размещено ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп детей с указанием калорийности порции</p>
--	---	---

населения», согласно которого-«Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей» и подтверждается копией меню на 17.05.2021г;

11. Для организации питания детей в возрасте от 7-11 лет и с 12 лет и старше в МБОУ» Новоозерская СОШ», используется меню, составленное без учета требований, содержащихся в приложениях № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций вторых блюд для детей в возрасте от 7-11 лет не соответствует требованиям приложения № 9, в 12,3,4,6,7,8,9,10 день-80 граммов, Масса порций холодных закусок для детей 11-18 лет (5-11 класс) с 1 по 10 день составляет 60 граммов. В соответствии с нормами приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», масса вторых блюд (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для учащихся от 7-11 лет должна составлять

11. Меню приведено в соответствии с приложением №9 СанПин.

от 90-120 граммов, а закуска (салат, овощи)- 100-150 граммов, что является нарушением п. 8.1.2. (приложение 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам», что подтверждается копией утвержденного меню для детей с 7-11 лет и 12 лет и старше (с 1-11 класс);

12. На пищеблоке не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными образовательной организацией, что является нарушением п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому: «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)

12. Производственный контроль проводится, имеется контракт №852-ПК с Центром гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г.Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском и Троицком районах.

	<p><3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания» и подтверждается объяснительной заместителя директора по АХЧ;</p> <p>13. Количество мест в обеденном зале не обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Количество мест в обеденном зале - 100, количество перемен для приема пищи-5, а количество обучающихся 514 человек, что является нарушением п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – « Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменны. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту» и подтверждается объяснительной заместителем директора по АХЧ;</p> <p>14. В соответствии с заключением эксперта № 41/339 от 01.06.2021ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» рацион завтрака для детей 7-11 лет на калорийность: рассольник на м/к бульоне, хлеб пшеничный, картофельное пюре, печень по-строгановски, помидор свежий в нарезке, чай с сахаром. Дата изготовления: 17.05.21г. Изготовитель: МБОУ</p>	<p>13. Питание организовано в 3 переменны по 20 минут, за это время все учащиеся успевают пообедать.</p> <p>Меню приведено в соответствии с СанПин.</p>
--	---	---

	<p>«Новоозерская СОШ» Тальменского района Алтайского края по адресу: 658016, Алтайский край, Тальменский район, ст. Озерки, ул. Калинина, д.15 не соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Результат исследования: 387ккал, при гигиеническом нормативе 446,5-616,9 ккал, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №68943 от 27.05.2021г;</p> <p>15. В соответствии с заключением эксперта № 41/339 от 01.06.2021ФБУЗ «Центр гиены и эпидемиологии в Алтайском крае» температура горячей воды из разводящей сети (после водонагревателя) не соответствует требованиям раздел 4, п.84 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Результат исследования: 53,9 0 С, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №64388 от 19.05.21;</p> <p>16. В соответствии с заключением эксперта № 41/339 от 01.06.2021ФБУЗ «Центр гиены и эпидемиологии в Алтайском крае» исследованный образец: Вода питьевая из распределительной сети на пищеблоке, моечная не</p>	<p>15. На момент проведения лабораторных испытаний водонагреватель (накопительный водонагреватель на 100 литров) был заполнен холодной водой и не успел прогреться до нужной температуры.</p> <p>16. Разводящая система водоснабжения на ст. Озерки не соответствует гигиеническим требованиям, поэтому решение</p>
--	---	---

	<p>соответствует требованиям раздел 3, таб.3.1. СанПиН 1.2.3685-21 “Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания” по органолептическому показателю: мутность. Результат исследования: мутность: 3,5 ЕМФ, при гигиеническом нормативе 2,6 ЕМФ, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №68947 от 27.05.2021г.</p>	<p>данного вопросы не является компетентностью школы.</p>
--	--	---