

Управление  
Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей  
и благополучию человека  
по Самарской области

**Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять  
государственный санитарно – эпидемиологический надзор  
№ 05/151.1**

Составлено в Управлении Роспотребнадзора по Самарской области 28.04.2017г., 12-00  
При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов: ГБОУ СОШ с.  
Воскресенка; 443531, Россия, Самарская область, Волжский район, село Воскресенка, улица  
Ленинская, дом 1; 443531, Россия, Самарская область, Волжский район, село Воскресенка,  
улица Крестьянская, дом 85, 443531, Россия, Самарская область, Волжский район, поселок  
Журавли, улица Школьная, дом 1; акта по результатам плановых мероприятий по контролю  
(надзору) № 05/151 от 28.04.2017 г., выявлены нарушения законодательства в области  
обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия населения.

С целью устранения выявленных нарушений предлагаю:

№ п/п	Наименование мероприятий
<b>ГБОУ СОШ с. Воскресенка, по адресу: 443531, Россия, Самарская область, Волжский район, село Воскресенка, улица Ленинская, дом 1:</b>	
<b>СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:</b>	
1	Составить расписание уроков в соответствии с требованиями <b>п. 10.8.</b>
2	Использовать при организации обучения в 1-м классе «ступенчатый» режим в первом полугодии (сентябрь – октябрь по 4 урока) в соответствии с требованиями <b>п. 10.10.</b>
3	Обеспечить хранение уборочного инвентаря в отведенном для этих целей месте (в учебных кабинетах: географии, иностранного языка уборочный инвентарь хранится непосредственно в кабинетах) в соответствии с требованиями <b>п. 12.12.</b>
4	Проводить в спортивном зале проветривание после каждого занятия в соответствии с требованиями <b>п. 12.15.</b>
<b>СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:</b>	
5	Составить примерное меню в соответствии с рекомендуемой формой (приложение №2) в соответствии с требованиями <b>п. 6.4.</b>
6	Согласовать примерное меню с Роспотребнадзором в соответствии с требованиями <b>п. 6.5.</b>
7	Разработать примерное меню с учетом, необходимого количества основных пищевых веществ, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде по возрастным группам обучающихся, приводить ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур в соответствии с требованиями <b>п. 6.6., п. 6.10.</b>
8	Обеспечить учащихся двухразовым горячим питанием (завтраки и обеды) в соответствии с требованиями <b>п. 6.8.</b>
9	Обеспечить технологию приготовления блюда в соответствии с технологической картой, (по результатам испытаний калорийность второго блюда – ячневая каша, бедро куриное – и его химический состав по содержанию белков, жиров и углеводов не соответствует лабораторным данным) в соответствии с требованиями <b>п. 6.11.</b>
10	Обеспечить фактический рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню в соответствии с требованиями <b>п. 6.22.</b>

11	Обеспечить контроль за разливом питьевой воды в кабинетах: №1, №2, №3, №4, физики, химии, математики, русского языка, иностранного языка, информатики (нет инструкции по обработке помпы, кулера) в соответствии с требованиями п. 10.7.
12	Обеспечить прием пищевых продуктов поступающих на пищеблок, с указанием в сопроводительной документации (накладной) даты выработки, сроков и условий хранения продуктов (например: на фрукты, колбасные изделия, овощи) в соответствии с требованиями п. 14.5.п.
13	Обеспечить ведение «Ведомости контроля за питанием» в соответствии с требованиями п. 14.9.

**СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»: в структурном подразделении «Детский сад «Рябинка» по адресу: 443531, Россия, Самарская область, Волжский район, село Воскресенка, улица Крестьянская, дом 85:**

14	Обеспечить хранение разделочных досок для сырой и готовой продукции на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола в соответствии с требованиями п. 14.8.
15	Предусмотреть в примерном 10 дневном меню в завтрак выдачу горячего блюда в соответствии с требованиями п. 15.6.
16	Обеспечить соблюдение фактического рациона питания с примерным 10 дневным меню в соответствии с требованиями п. 15.6.
17	Обеспечить выдачу в обед закуска: салат или порционные овощи, сельдь с луком в соответствии с требованиями п. 15.6.
18	Обеспечить соответствие суммарных объемов блюд по приемам пищи в соответствии с приложением №13 п. 15.6.
19	Предусмотреть в меню ежедневное использование мяса или рыбы в соответствии с требованиями п.15.7.
20	Представить данные медицинского осмотра в личных медицинских книжках: клинический анализ крови, клинический анализ мочи, электрокардиография, биохимический скрининг, у женщин старше 40 лет маммография или УЗИ молочных желез, данные обследования у психиатра и нарколога 1 раз в год;  - сведения о ревакцинации против кори у сотрудников: Антипова М.А. – 1984 г.р., Шейнис Е.Б. – 1969 г.р., Видякина П.И. – 1983г.р., Логинова Л.Т. – 1973 г.р., Мысьянова А.Г. – 1973 г.р., Казанцева Н.А. – 1983г.р., Еремкина Н.В. – 1977 г.р., щеголева А.И. – 1980 г.р., Морозова Е.И. – 1980 г.р., Миркина Т.Ф. – 1975г.р., Чернышкова С.А. – 1979 г.р.;  - сведения о прививках против гепатита: Гафурова Л.Н. – 1979 г.р., Шуляпина И.В. – 1963 г.р. в соответствии с требованиями п. 19.1.

**СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»: в структурном подразделении «Детский сад «Рябинка» по адресу: 443531, Россия, Самарская область, Волжский район, поселок Журавли, улица Школьная, дом 1:**

21	Установить в прачечной, в мед.пункте на светильники защитную светорассеивающую, пылевлагонепроницаемую арматуру в соответствии с требованиями п. 7.10
22	Составить режим дня по приему пищи с интервалом не более 4 часов в разновозрастной группе завтраком и обедом в соответствии с требованиями п. 11.7
23	Составить режим дня для детей до 3-х лет со сном не менее 3-х часов в соответствии с требованиями п. 11.7
24	Обеспечить маркировкой мясорубку и протирачную машины в соответствии с

