



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
по Курганской области

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

641780, Курганская область,

Половинский район, с. Половинное, ул.

№ 08-09-5/21

Ленина, 11а

« 19 » ноября 2024 г.

(место выдачи предписания)

Мною, заместителем начальника Кетовского территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Курганской области Соколовым Анатолием Николаевичем,
(фамилия, имя, отчество инспектора)

При проведении профилактического визита в отношении Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения "Раскатихинская средняя общеобразовательная школа" ОГРН
1024501817009 ИНН 4518003495, юридический адрес: 641403, Курганская область, Притобольный
район, село Раскатиха, улица Центральная, дом 4.

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

В результате проведения профилактического визита в отношении Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения "Раскатихинская средняя общеобразовательная школа", расположенной по
адресу: 641403, Курганская область, Притобольный район, с. Раскатиха, ул. Центральная, 4 в 12 час. 15 мин.
06.11.2024 г. были выявлены нарушения требований законодательства в области санитарно-
эпидемиологического благополучия:

- 1) в нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, в кабинете истории отсутствует цветовая маркировка учебной мебели.
- 2) в нарушение п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20, в кабинете № 206 отсутствует термометр для контроля температуры.
- 3) в нарушение п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20, не обеспечены горячим водоснабжением кабинеты начальных классов, кабинет химии, физики, лаборантские.
- 4) в нарушение п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20, демонстрационные столы в кабинетах физики и химии не имеют защитных бортиков и покрытия, устойчивого к действию агрессивных химических веществ.
- 5) в нарушение п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20, вытяжного шкафа в кабинете химии нет.
- 6) в нарушение пп. 3.2., 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", питьевой режим в школе организован с использованием питьевой воды промышленного производства, с использованием кулера, отсутствует контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения; одноразовые стаканчики используются повторно.
- 7) в нарушение п. 3., п. 5 ст. 18 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 1.4, 1.17. СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»- на источник питьевого водоснабжения используемый общеобразовательным учреждением отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии водного объекта санитарным правилам, не организованы зоны санитарной охраны (ЗСО) подземного источника водоснабжения, отсутствует проект ЗСО.
- 8) в нарушение п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20 планировка здания не обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья – при входе отсутствуют наружные вызывные устройства или средства связи с персоналом.
- 9) в нарушение п. 1.8. СП 2.4.3648-20, производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов не проводится.

10) в нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20, в личных медицинских книжках работников школы отсутствуют сведения о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе – Терешкина Г.А., Падерина И.А., Бураков С.П., Головаш И.М, Поздина Т.А. – нет сведений об очередной аттестации; Терешкина Г.А. – нет сведений о вакцинации, Бураков С.П. – нет сведений о вакцинации АДСМ, Поздина Т.А. - нет сведений о вакцинации против кори.

11) в нарушение п. 3.4.17. СП 2.4.3648-20, специальная одежда для работы в учебном кабинете технологии для мальчиков отсутствует.

12) в нарушение п. 3.6.3. СП 2.4.3648-20, используемые спортивные маты не покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

13) в нарушение 2.6.2. СП 2.4.3648-20 вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде – согласно протокола лабораторных испытаний № 14472 от 11.11.2024 г. проба № 14472 "Вода питьевая", отобранная на пищеблоке МКОУ "Раскатихинская средняя общеобразовательная школа", не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" по показателю Enterococcus - обнаружено 15 КОЕ/100 см³, при норме отсутствие.

14) в нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», не оборудована мойка для мытья кухонной посуды, моечные, состоящие из трех ванн используются для мытья столовой, так и кухонной посуды поочередно.

15) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, использовалась столовая посуда (тарелки) со сколами.

16) в нарушение п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), разделочный инвентарь (ножи «МС» - мясо сырое, «ОС»-овощи сырые) для сырой продукции хранятся в зоне для разделки готовой продукции над производственным столом с маркировкой «МВ»-мясо варенное, «ОВ»-овощи варенные.

17) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» пищеблок не укомплектован необходимым количеством производственных столов для приготовления и обработки пищевой продукции, так для обработки сырой продукции с маркировкой («сырое мясо», «сырая рыба», «сырые овощи») используется один производственный стол.

18) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» на пищеблоке в зоне обработки мяса и рыбы отсутствуют моечные ванны.

19) в нарушение подпункты 4, 6 пункта 3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приложения N 4, Приложения N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции не указывается номер документа, подтверждающего качество и безопасность пищевой продукции, так же не указываются результаты взвешивания порционных блюд в журнале бракеража готовой продукции.

В результате проведения профилактического визита в отношении МКОУ «Раскатихинская средняя общеобразовательная школа» в филиале МКОУ «Раскатихинская СОШ» - «Ярославская основная общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 641407, Курганская область, Притобольный район, с. Ярославское, улица Школьная, 23 в 14 час. 00 мин. 06.11.2024 г были выявлены нарушения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия:

1) в нарушение п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20, не обеспечены горячим и холодным водоснабжением кабинеты начальных классов (раковины со смесителями отсутствуют), кабинете биологии и химии отсутствует горячая вода в раковинах в туалетах для мальчиков и девочек.

2) в нарушение п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20, вытяжного шкафа в кабинете химии нет.

3) в нарушение п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20, стекла в окнах учебных кабинетах, рекреациях имеют стыки и трещины.

4) в нарушение п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20, конструкция окон в учебных кабинетах и рекреациях не обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года – окна заклеены.

5) в нарушение п.2.5.3. СП 2.4.3648-20, стены и потолок в лестничном пролете между 1 и 2 этажами имеет дефекты и повреждения (трещины, штукатурка местами отпала); стены и потолок спортзала имеют следы протекания и признаки поражений грибком.

6) в нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20, в учебных кабинетах не работает часть светильников: кабинет для 4 класса – не работает источник дополнительного освещения учебной доски; кабинет литературы – 5 светильников; кабинет географии – 4, кабинет дистанционного обучения – 5.

7) в нарушение 2.4.4. СП 2.4.3648-20, свет от дополнительных источников искусственного освещения учебных досок в кабинетах 1 и 4 классов, истории, литературы не направлен непосредственно на рабочее

поле; в кабинетах 2 класса, географии, музыки, информатики дополнительные источники искусственного освещения учебных досок отсутствуют.

8) в нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, в туалете для мальчиков один из двух унитазов не исправен, двери у туалетных кабинок отсутствуют, умывальные раковины не обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами.

9) в нарушение п. 3.4.9. СП 2.4.3648-20, при спортивном зале не оборудованы раздевалки для мальчиков и девочек.

10) в нарушение п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20, на собственной территории образовательного учреждения расположена постройка, функционально не связанная с деятельностью школы – полуразрушенное бетонное одноэтажное здание с аварийной крышей.

11) в нарушение п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20, планировка здания не обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья – при входе отсутствуют наружные вызывные устройства или средства связи с персоналом.

12) в нарушение п. 3., п. 5 ст. 18 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 1.4, 1.17. СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения» – на источник питьевого водоснабжения используемый общеобразовательным учреждением отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии водного объекта санитарным правилам, не организованы зоны санитарной охраны (ЗСО) подземного источника водоснабжения, отсутствует проект ЗСО.

13) в нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20, в личной медицинской книжке учителя Кретовой Л.А. отсутствуют сведения о прививках против гриппа в сезон 2024-2025 г.

14) в нарушение п. 3.6.3. СП 2.4.3648-20, используемые спортивные маты не покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, имеют трещины и разрывы.

15) в нарушение п. 1.8. СП 2.4.3648-20, производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов не проводится.

16) в нарушение п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20, на отопительных приборах (батареях) в рекреациях, учебных кабинетах, спортзале отсутствуют ограждающие устройства.

17) в нарушение п.3.4.8 СП 2.4.3648-20, учебный кабинет химии не оборудован демонстрационным столом, установленным на подиуме, имеющим покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола.

18) в нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, пищеблок не укомплектован необходимым количеством производственных столов для приготовления и обработки пищевой продукции, так на пищеблоке используется 2 стола с маркировкой («СП»-сырые продукты, «ВП» -вареные продукты).

19) в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» не оборудована мойка для мытья столовой посуды (на пищеблоке имеется 1 моечная, состоящая из 2-х ванн).

20) в нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, электроплиты и моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды на пищеблоке, являющиеся источником выделения избытков тепла и влаги, дополнительно не обеспечены системой местной вытяжной вентиляции.

21) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, на инвентаре для раздачи и порционирования блюд (половники) отсутствует мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах.

22) в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на пищеблоке емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркированы без указания предельного срока годности.

23) в нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не соблюдается режим мытья столовой и кухонной посуды в моечной на пищеблоке, термометр для измерения температуры воды отсутствует, в связи с чем невозможно определить температуру воды в моечных ваннах.

24) в нарушение п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20, светильники в варочном цехе пищеблока не имеют пылевлагонепроницаемой конструкции.

25) в нарушение п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на момент профилактического визита питание детей осуществлялось с отступлением от разработанного меню, а именно, меню на 06.11.2024 года содержало гуляш из говядины, фактически для питания детей был гуляш из курицы.

26) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, в момент профилактического визита на пищеблоке электроплиты, находятся частично в рабочем состоянии (у одной плиты из четырех конфорок работает только одна конфорка, у второй электроплиты из четырех работают две конфорки).

27) в нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не указана масса порций, калорийность порций по возрастным группам детей в ежедневном меню, размещенном в обеденном зале на 06.11.2024г.

28) в нарушение п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отсутствует утвержденное меню для «Ярославской ООШ» – филиала МКОУ «Раскатихинская СОШ» (предоставлено меню, не утвержденное для МКОУ «Раскатихинская СОШ»).

29) в нарушение п. 8.6.4 СП 2.4.3648-20, не осуществляется контроль регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, так на момент профилактического визита 06.11.2024 запись в журнале контроля с 01.11.24 по 06.11.2024г (холодильное оборудование №2) отсутствует, результаты внесены только по одному холодильному оборудованию.

30) в нарушение подпункты 4,6 пункта 3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приложения N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не указываются результаты взвешивания порционных блюд в журнале бракеража готовой продукции.

31) в нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание детей осуществляется с отклонением от разработанного меню, в котором предусмотрены готовые блюда из рыбы, фактически рыба не выдается.

32) в нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отсутствовали технологические карты на следующие блюда: гуляш из отварной курицы, нарезка из огурцов; технологические карты не утверждены руководителем организации или уполномоченным им лицом.

33) в нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в ходе осмотра установлено, что металлические суши для просушивания столовых приборов имеют многочисленные следы ржавчины и коррозии, что препятствует проведению качественной обработки дезинфекционными средствами.

В результате проведения профилактического визита в отношении МКОУ «Раскатихинская средняя общеобразовательная школа» в филиале МКОУ «Раскатихинская СОШ» - «Обуховская основная общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 641407, Курганская область, Притобольный район, с. Обухово, улица Центральная, 55 в 15 час. 45 мин. 06.11.2024 г были выявлены нарушения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия:

1) в нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, в кабинетах начальных классов, иностранного языка, истории, русского языка и литературы, информатики, химии отсутствует цветовая маркировка учебной мебели.

2) в нарушение п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20, в кабинетах для 1 класса, истории, русского языка и литературы отсутствуют термометры для контроля температуры.

3) в нарушение п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20, не обеспечены горячим водоснабжением кабинеты начальных классов, физики, лаборантская кабинета химии, не обеспечены горячим и холодным водоснабжением кабинет химии.

4) в нарушение п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20, демонстрационные столы в кабинетах физики и химии не имеют защитных бортиков и покрытия, устойчивого к действию агрессивных химических веществ.

5) в нарушение п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20, вытяжной шкаф в кабинете химии не работает.

6) в нарушение п. 3., п. 5 ст. 18 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 1.4, 1.17. СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»- на источник питьевого водоснабжения используемый общеобразовательным учреждением отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии водного объекта санитарным правилам, не организованы зоны санитарной охраны (ЗСО) подземного источника водоснабжения, отсутствует проект ЗСО.

7) в нарушение п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20 планировка здания не обеспечивает доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья – при входе отсутствуют наружные вызывные устройства или средства связи с персоналом.

8) в нарушение п. 1.8. СП 2.4.3648-20, производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов не проводится.

9) в нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20, в личной медицинской книжке уборщицы Тишковой В.Н. отсутствуют сведения о прививках, медицинском осмотре, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

10) в нарушение п. 3.6.3. СП 2.4.3648-20, используемые спортивные маты не покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, имеют трещины и разрывы.

11) в нарушение п. 3.4.9. СП 2.4.3648-20, при спортивном зале не оборудованы раздевалы для мальчиков и девочек.

12) в нарушение п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20, в кабинете ОБЖ дополнительный источник искусственного освещения учебной доски отсутствует.

13) в нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20, в учебных кабинетах не работает часть светильников: кабинет иностранного языка – не работает 1 светильник, кабинет истории – 2, кабинет технологии – 1, кабинет русского языка и литературы – 4, кабинет информатики – 1.

14) в нарушение п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20, стекла в окнах учебных кабинетах, рекреациях имеют стыки и трещины.

15) в нарушение п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20, конструкция окон в кабинетах информатики, технологии и спортзале не обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

16) в нарушение п.2.5.3. СП 2.4.3648-20, стены и потолок в кабинете технологии, кабинете физики имеют дефекты и повреждения (следы протекания, трещины, краска и штукатурка местами отпала); стены и потолок спортзала имеют следы протекания и признаки поражений грибом.

17) в нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, в туалете для девочек один унитаз не исправен, не оснащен держателями для туалетной бумаги, умывальная раковина не обеспечена мылом.

18) в нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, покрытие столов и стульев в кабинетах иностранного языка, информатики, химии, имеют дефекты и повреждения – трещины, сколы, что препятствует качественному проведению обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

19) в нарушение п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20, таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», не достаточное количество умывальников при обеденном зале, так на 24 посадочных места в обеденном зале пищеблока установлен только один умывальник.

20) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, на пищеблоке допущены к использованию не цельнометаллические производственные столы с маркировкой «МС»-мясо сырое, «РС»-рыба сырая, «МВ»-мясо варенное, «РВ»-рыба варенная, «Хлеб» предназначенные для обработки пищевых продуктов.

21) в нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, электроплиты и моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды на пищеблоке, являющееся источником выделения избытков тепла и влаги, дополнительно не обеспечены системой местной вытяжной вентиляции.

22) в нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отсутствует термометр для контроля температуры приготовленных блюд на линии раздачи.

23) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», не оборудована мойка для мытья кухонной посуды, моечные, состоящие из трех ванн используются для мытья столовой, так и кухонной посуды поочередно, душевая насадка с гибким шлангом отсутствует.

24) в нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.п 2.4.6.2, 2.3.3 СанПиН 2.4.3648-20, пищеблок не укомплектован необходимым количеством производственных столов для приготовления и обработки пищевой продукции, так для обработки сырой продукции используется один производственный стол с маркировкой («сырое мясо», «сырая рыба») и один производственный стол для готовой продукции, («мясо варенное», «рыба варенная»), разделенный метками, отсутствует производственные столы для обработки овощей.

25) в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркированы без указания процентной концентрации раствора, предельного срока годности, хранятся в прозрачных емкостях.

26) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, на пищеблоке для приготовления первых и вторых блюд используется алюминиевая посуда (кастрюли), эмалированная кастрюля для приготовления III блюда со сколами.

27) в нарушение ч.2. ст.3 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", пп1. п.1. ст.21 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пп.2.2, 8.6.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», для организации питания учащихся допущена продукция, на которую отсутствуют (на момент профилактического визита не предоставлены) товаросопроводительные документы, подтверждающие соответствие продукции, установленным требованиям «Сок грушевый» в количестве 56 упаковок.

28) в нарушение п. 8.6.4, приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отсутствовал термометр в морозильной камере для хранения мясной продукции (хранились тефтели мясные), результаты ежедневного контроля в журнал заносятся формально.

29) в нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не указана калорийность порций по возрастным группам детей в ежедневном меню, размещенном в обеденном зале на 06.11.2024г

30) в нарушение п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отсутствует утвержденное меню для «Обуховская ООШ» – филиала МКОУ «Раскатихинская СОШ» (предоставлено меню, не утвержденное для МКОУ «Раскатихинская СОШ»).

31) в нарушение подпунктов 4, 6 пункта 3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч.2 ст.3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции не указывается дата выработки, изготовитель, поставщик, номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства

Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений **предписываю в срок до 01.09.2025 г.:**

В МКОУ "Раскатихинская СОШ", расположенном по адресу: 641403, Курганская область, Притобольный район, село Раскатиха, улица Центральная, дом 4:

- 1) Мебель в кабинете истории (парты, столы и стулья) обеспечить цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой.
- 2) Оборудовать учебный кабинет № 206 термометром для контроля температуры.
- 3) Оборудовать кабинеты физики и химии демонстрационными столами с покрытием, устойчивым к действию агрессивных химических веществ и имеющими защитные бортики по наружному краю стола.
- 4) Оборудовать кабинет химии вытяжным шкафом.
- 5) Обеспечить горячим водоснабжением кабинеты начальных классов, кабинет химии, физики, лаборантские.
- 6) Организовать питьевой режим в школе в соответствии с пп. 3.2, 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", при использовании одноразовой посуды установить контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения; не допускать повторного использования одноразовых стаканчиков.
- 7) Обеспечить наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта (скважины) санитарным правилам и санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии проекта зон санитарной охраны источника питьевого водоснабжения, используемого общеобразовательным учреждением.
- 8) Обеспечить доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья – оборудовать при входе наружные вызывные устройства или средства связи с персоналом.
- 9) Организовать проведение производственного за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 10) Обеспечить наличие в личных медицинских книжках работников школы сведений о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
- 11) Обеспечить наличие специальной одежды для работы в учебном кабинете технологии для мальчиков.
- 12) Обеспечить покрытие используемых спортивных матов материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.
- 13) Не допускать использование воды, не соответствующей требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 14) Оборудовать на пищеблоке моечные ванны для мытья кухонной посуды.
- 15) Не допускать в использовании столовую посуду, со сколами, дефектами и механическими повреждениями.
- 16) Не допускать хранение разделочного инвентаря для сырой продукции в зоне для разделки готовой продукции.
- 17) Предусмотреть на пищеблоке производственные столы для приготовления и обработки пищевой продукции в соответствии требованиям раздел 6 таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 18) Оборудовать моечными ваннами зону обработки мяса и рыбы.
- 19) Вести учетные формы журналов (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал готовой продукции) в соответствии с приложением №4, №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В Ярославской ООШ - филиале муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Раскатихинская СОШ", расположенной по адресу: 641405 Курганская область, Притобольный район, село Ярославское, ул. Школьная, д.23:

- 1) Обеспечить горячим и холодным водоснабжением кабинеты начальных классов, раковины в туалетах для мальчиков и девочек, кабинет биологии и химии.

- 2) Оборудовать кабинет химии вытяжным шкафом.
- 3) Выполнить остекление окон из цельного стекла.
- 4) Выполнить конструкцию окон в учебных кабинетах и рекреациях с условием обеспечения возможности проведения проветривания помещений в любое время года.
- 5) Устранить дефекты на стенах и потолке в лестничном пролете между 1 и 2 этажами.
- 6) Устранить следы протекания и признаки поражений грибком на стенах и потолке спортзала.
- 7) Обеспечить исправное состояние всех источников искусственного освещения.
- 8) Оборудовать учебные доски в кабинетах географии, музыки, информатики, 1,2 и 4 классов, истории, литературы дополнительными источниками искусственного освещения учебных досок, свет от которых направлен непосредственно на рабочее поле.
- 9) Обеспечить исправную работу унитаза в туалете для мальчиков.
- 10) Оснастить туалетные кабины дверьми.
- 11) Обеспечить умывальные раковины в туалетах мылом, электро- или бумажными полотенцами.
- 12) Оборудовать при спортивном зале раздевальные для мальчиков и девочек.
- 13) Устранить постройку, функционально не связанную с деятельностью школы, расположенную на территории образовательного учреждения.
- 14) Обеспечить доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья – оборудовать при входе наружные вызывные устройства или средства связи с персоналом.
- 15) Обеспечить наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта (скважины) санитарным правилам и санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии проекта зон санитарной охраны источника питьевого водоснабжения, используемого общеобразовательным учреждением.
- 16) Обеспечить наличие в личных медицинских книжках работников школы сведений о вакцинации.
- 17) Обеспечить покрытие используемых спортивных матов материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.
- 18) Организовать проведение производственного за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 19) Установить ограждающие устройства на отопительных приборах (батареях) в рекреациях, учебных кабинетах, спортзале.
- 20) Оборудовать учебный кабинет химии и физики демонстрационным столом, установленным на подиуме, имеющим покрытие, устойчивое к действию агрессивных химических веществ и защитные бортики по наружному краю стола.
- 21) Предусмотреть на пищеблоке необходимое количество производственных столов для приготовления и обработки пищевой продукции в соответствии санитарным требованиям.
- 22) Оборудовать на пищеблоке моечные ванны для мытья столовой посуды
- 23) Обеспечить моечные раковины для мытья посуды, электроплиты являющиеся источником выделения избытков тепла и влаги дополнительной системой местной вытяжной вентиляции.
- 24) Использовать для раздачи и порционирования блюд кухонный инвентарь (поварёшки, черпаки) с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.
- 25) Указывать на емкости с дезинфицирующим средством предельный срок годности раствора.
- 26) Обеспечить соблюдения режима мытья посуды.
- 27) Предусмотреть защитную пылевлагопроницаемую арматуру осветительного прибора в варочном цехе на пищеблоке.
- 28) Осуществлять питание детей в соответствии с разработанным и утвержденным меню.
- 29) Обеспечить исправность технологического оборудования (электроплиты) на пищеблоке.
- 30) Обеспечить указание калорийности, массы порций в ежедневном меню, размещенном в обеденном зале для всех возрастных групп детей.
- 31) Осуществлять контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, с внесением результатов в журнал.
- 32) Вести учетные формы журнала (журнал бракеража готовой продукции) в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 33) Осуществлять приготовление готовых блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами.

34) Предусмотреть на пищеблоке металлические сушки для просушивания столовых приборов, допускающие, проведению качественной обработки дезинфекционными средствами.

В «Обуховской ООШ» - филиале МКОУ «Раскатихинская СОШ», расположенной по адресу: 641407, Курганская область, Притобольный район, с. Обухово, улица Центральная, 55:

- 1) Мебель в кабинетах начальных классов, иностранного языка, истории, русского языка и литературы, информатики, химии (парты, столы и стулья) обеспечить цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой.
- 2) Оборудовать учебные кабинеты для 1 класса, истории, русского языка и литературы термометрами для контроля температуры.
- 3) Обеспечить горячим водоснабжением кабинеты начальных классов, физики, лаборантскую кабинета химии.
- 4) Обеспечить горячим и холодным водоснабжением кабинет химии.
- 5) Оборудовать кабинеты физики и химии демонстрационными столами с покрытием, устойчивым к действию агрессивных химических веществ и имеющими защитные бортики по наружному краю стола.
- 6) Оборудовать кабинет химии исправным вытяжным шкафом.
- 7) Обеспечить наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии водного объекта (скважины) санитарным правилам и санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии проекта зон санитарной охраны источника питьевого водоснабжения, используемого общеобразовательным учреждением.
- 8) Обеспечить доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья – оборудовать при входе наружные вызывные устройства или средства связи с персоналом.
- 9) Организовать проведение производственного за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 10) Обеспечить наличие в личных медицинских книжках работников школы сведений о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.
- 11) Обеспечить покрытие используемых спортивных матов материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.
- 12) Оборудовать при спортивном зале раздевальные для мальчиков и девочек.
- 13) Оборудовать учебную доску в кабинете ОБЖ дополнительным источником искусственного освещения учебной доски, свет от которого направлен непосредственно на рабочее поле.
- 14) Обеспечить исправное состояние всех источников искусственного освещения.
- 15) Выполнить остекление окон из цельного стекла.
- 16) Выполнить конструкцию окон в кабинетах информатики, технологии и спортзале с условием обеспечения возможности проведения проветривания помещений в любое время года.
- 17) Устранить дефекты на стенах и потолке в кабинете технологии, кабинете физики.
- 18) Устранить следы протекания и признаки поражений грибком на стенах и потолке спортзала.
- 19) Обеспечить исправную работу унитаза в туалете для девочек.
- 20) Оснастить туалетные кабины держателями для туалетной бумаги.
- 21) Обеспечить умывальные раковины в туалете для девочек мылом.
- 22) Обеспечить покрытие столов и стульев в кабинетах иностранного языка, информатики, химии, без дефектов и повреждений, выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.
- 23) Установить при обеденном зале умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.
- 24) Предусмотреть на пищеблоке цельнометаллические производственные столы с маркировкой «МС»-мясо сырое, «РС»-рыба сырая, «МВ»- мясо варенное, «РВ»-рыба варенная, «Хлеб» предназначенные для обработки пищевых продуктов.
- 25) Обеспечить моечные раковины для мытья посуды, электроплиты являющееся источником выделения избытков тепла и влаги дополнительной системой местной вытяжной вентиляции.
- 26) Использоваться термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи.
- 27) Оборудовать на пищеблоке моечные ванны для мытья кухонной посуды с душевой насадкой с гибким шлангом.

- 28) Укомплектовать пищеблок необходимым количеством производственных столов для обработки сырой и готовой продукции.
- 29) Указывать на емкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства процентную концентрацию рабочего раствора, предельный срок.
- 30) Использовать посуду для приготовления блюд, выполненную из нержавеющей стали.
- 31) Не допускать к использованию пищевую продукцию без товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции.
- 32) Предусмотреть термометр в морозильной камере для хранения мясной продукции с внесением результатов ежедневного контроля в журнал.
- 33) Обеспечить указание калорийности порций в ежедневном меню, размещенном в обеденном зале для всех возрастных групп детей.
- 34) Осуществлять питание детей в соответствии с разработанным и утвержденным меню.
- 35) Вести учетные формы журнала (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) в соответствии с приложением №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Раскатихинская средняя общеобразовательная школа" ОГРН 1024501817009 ИНН 4518003495, юридический адрес: 641403, Курганская область, Притобольный район, село Раскатиха, улица Центральная, дом 4.

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Кетовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Курганской области по адресу: 641780, Курганская область, Половинский район, с. Половинное, ул. Ленина, 11а тел./факс 8(35238)91519 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «02» сентября 2025г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Заместитель начальника

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

Соколов А.Н.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «_____» _____ 20__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: МКОУ "Раскатихинская средняя общеобразовательная школа", raskatiha@mail.ru;

Управление Образования Притобольного МО gorveroo@mail.ru