

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 Республике Карелия
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru <http://10.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание № 239/102-п

должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

"29" апреля 2019г.

Управление Роспотребнадзора по Республике
Карелия г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26
(место вынесения)

Должностное лицо – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Анисимова
Марина Ивановна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора, выдавшего
предписание)

в ходе проведения внеплановой проверки МОУ «Средняя школа № 29»

(плановой, внеплановой)

рассмотрении представленных документов, на основании Акта проверки Управления
Роспотребнадзора по Республике Карелия № 239 от 29.04.2019г.

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие
угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых
неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и
организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:

п. 4.25. На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек,
оборудованные кабинами с дверями. Количество санитарных приборов определяется из
расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 писсуар и 1
умывальник на 30 мальчиков. Площадь санитарных узлов для мальчиков и девочек следует
принимать из расчета не менее 0,1 м² на одного обучающегося. Для персонала выделяется
отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. В ранее построенных зданиях
общеобразовательных организаций допускается количество санитарных узлов и санитарных
приборов в соответствии с проектным решением. В санитарных узлах устанавливают
педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами
размещаются электро- или бумажные полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование
должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не
допускается располагать напротив входа в учебные помещения. Унитазы оборудуют
сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и
дезинфекционными средствами. Допускается использование одноразовых сидений на унитазах.

п. 4.28: «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин,
деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным
способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях,
кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов,
разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения
кратности воздухообмена».

п. 4.29: «Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое,
паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия
поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы

туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой. Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений».

п. 6.1: «Обследование технического состояния вентиляции проводится специализированными организациями через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха».

п. 6.4: «В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек.»

п. 6.8. Окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

п. 6.10. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

п. 6.11: «Отдельные системы вытяжной вентиляции следует предусматривать для следующих помещений: учебных помещений и кабинетов, актов залов, бассейнов, тиров, столовой, медицинского пункта, киноаппаратной, санитарных узлов, помещений для обработки и хранения уборочного инвентаря, столярных и слесарных мастерских.

Механическая вытяжная вентиляция оборудуется в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, где установлены плиты»

п. 7.2.1: «Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

п. 7.2.4: «В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске 300 - 500 лк, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк. При использовании компьютерной техники и необходимости сочетать восприятие информации с экрана и ведение записи в тетради - освещенность на столах обучающихся должна быть не ниже 300 лк.»

п. 7.2.6: «Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. Рекомендуется светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской».

п. 7.2.9: «Очистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, и своевременно проводится замена вышедших из строя источников света».

п. 8.1: «Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, дошкольного образования и интерната при общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты общеобразовательных организаций».

п. 10.7: «Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (приложение 3 настоящих санитарных правил)».

п. 10.20: «Для удовлетворения биологической потребности в движении независимо от возраста обучающихся рекомендуется проводить не менее 3-х учебных занятий физической культурой (в урочной и внеурочной форме) в неделю, предусмотренных в объеме общей недельной нагрузки. Заменять учебные занятия физической культурой другими предметами не допускается».

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному

и совмещенному освещению жилых и общественных зданий):

п. 3.3.1: «3.3.1. Требования к искусственному освещению в зависимости от назначения помещения изложены в таблице 2».

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

п. 6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

п. 6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

п. 6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

п. 6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

п. 6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

п. 6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

п. 6.18. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

п. 6.19. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи

(дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

п. 6.22. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

(перечислить положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, в соответствии со ст.50 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» **предписываю**

Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 29 им. Сепсяковой Т.Ф.», Республика Карелия, г. Петрозаводск, наб. Варкауса, д. 5 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц внесена запись 23.01.2003г. ОГРН 1031000008357 ИНН 1001034830).

(сведения о лице, которому выдается предписание, в том числе наименование и местонахождение (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к воздушно-тепловому режиму учебных помещений в соответствии с п. 6.1, п. 6.4, п. 6.11 СанПиН 2.4.2.2821-10. <i>вск</i>	11.09.2020г.
2.	Обеспечить выполнение требований к водоснабжению здания в соответствии с п. 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10. <i>ГВС</i>	11.09.2020г.
3.	Обеспечить выполнение требований к искусственному освещению учебных помещений в соответствии с п. 7.2 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. <i>зел. освещение</i>	11.09.2020г.
4.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений в соответствии с п. 4.28, п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10.	11.09.2020г.
5.	Обеспечить выполнение требований к составлению учебного расписания в соответствии с требованиями п. 10.7, п. 10.20, приложения 3 СанПиН 2.4.2.2821-10.	11.09.2020г.
6.	Обеспечить выполнение требований к содержанию учебных кабинетов в соответствии с п. 6.8, п. 6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10. <i>соборник, обертка</i>	11.09.2020г.
7.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию сан. узлов в соответствии с п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10. <i>бум + мылоб. + средства</i>	11.09.2020г.
8.	Обеспечить выполнение требований к организации питания учащихся и формированию меню в соответствии с разделом VI СанПиН 2.4.5.2409-08.	11.09.2020г.

О выполнении предписания в срок до «11» сентября 2020г. сообщить ведущему специалисту-эксперту отдела санитарного надзора Анисимовой М.И.

(должность, ф.и.о. должностного лица Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия)

в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные Главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства лицо, ответственное за его выполнение, подлежит

ответственности по ч.1 ст.19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Ведущий специалист-эксперт
отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора
по Республике Карелия

(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)



(подпись)

Анисимова М.И.

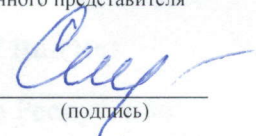
(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

Директор МОУ «Средняя школа № 29» Сталевская Галина Григорьевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“ 29 ” апреля 20 19 г.



(подпись)