

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА (РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Приложение к акту проверки №143  
от 26.09.2016г.

**УПРАВЛЕНИЕ (РОСПОТРЕБНАДЗОРА)  
ПО ПЕРМСКОМУ КРАЮ  
ЮЖНЫЙ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ**

**Предписание должностного лица Роспотребнадзора,  
уполномоченного проводить проверку № 147**

от «26» сентября 2016 года

г. Чернушка

Мною, Куричиной Людмилой Петровной, ведущим специалистом – экспертом Южного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, по результатам внеплановой выездной проверки, проведенной в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1», были выявлены следующие нарушения действующих нормативных правовых актов РФ, предусматривающие обязательные требования, а именно:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» допустило невыполнение в срок законного предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор № 48 от 29.04.2016г. со сроком исполнения: до « 20.08.2016 г.» и « до 01.09.2016 г.», а именно:

**1.Пункт № 24. «Обеспечить в пищеблоке наличие и оборудование помещений кладовых для хранения овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов в соответствии с п. 5.19.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее по тексту СанПиН 2.4.2.2821-10). Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. В пищеблоке отсутствуют отдельные помещения кладовых для хранения овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов (имеется одно складское помещение; для сухих продуктов выделено место в производственном цехе, где осуществляется приготовление пищи и не могут быть соблюдены условия хранения продуктов (температура, влажность, освещённость) (поставка пищевых продуктов, кроме хлеба и молочных продуктов, осуществляется не ежедневно – по средам), что является нарушением п. 5.19.3. СанПиН 2.4.2.2821-10.

**2.Пункт № 25. «Обеспечить соответствие стен, потолков помещений пищеблока требованиям согласно п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10., п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08), п.5.6. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01). Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Внутренняя отделка кладовой пищеблока находится в неудовлетворительном состоянии: на оштукатуренных и не покрашенных влагостойкими красками на высоту 1,7м стенах штукатурный слой во многих местах разрушен, осыпается при прикосновении, влажная обработка стен моющими и дезинфицирующими средствами невозможна; потолок загрязнён, с трещинами штукатурного слоя, с осыпающимся местами штукатурным слоем, что является нарушением п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.5.6. СП 2.3.6.1079-01. Внутренняя отделка помещений пищеблока местами не соответствует требованиям: стены цеха первичной обработки овощей местами не гладкие, не ровные, покрашены не моющейся вододисперсионной краской; одна перегородка цеха выполнена из негладких древесно-стружечных плит (с одной стороны негладкая плита (ДСП) покрашена, с другой стороны – оклеена обоями), кирпичная перегородка овощного цеха с дефектами в виде сколотого штукатурного слоя, т.о., влажная уборка всех стен овощного цеха с использованием моющих и дезинфицирующих средств невозможна; над моечными ваннами для мытья кружек, бокалов на стене имеется сколотая плитка; в зоне раздачи угол стены за дверью с дефектами в виде трещин штукатурного слоя, отпавшей покраски, местами – разрушенного штукатурного слоя; в зоне раздачи около мармита слева между кирпичной стеной и пластиковой панелью имеется открытая щель шириной около 5см, что способствует скоплению в данном месте пыли, не допускает проведение обработки моющими и дезинфицирующими средствами; в производственном цехе во многих местах имеются многочисленные дефекты внутренней отделки стен (не сквозные дыры и пр.), что является нарушением п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.5.5. СП 2.3.6.1079-01.

**3. Пункт № 26. «Обеспечить соответствие пола в помещениях пищеблока требованиям в соответствии с п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10., п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.5.6. СП 2.3.6.1079-01, п. 3.2 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Пол в складе пищеблока находится в неудовлетворительном состоянии: на большей площади пол бетонированный (местами не ровный, с углублениями); на бетонированное основание сверху местами положены куски линолеума, под которыми мусор, грязь; местами на бетонированном полу вообще нет никакого покрытия, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.5.6. СП 2.3.6.1079-01. В помещении моечной столовой посуды и раздаточной на полу вдоль внутренней стены имеются щели, что создает условия для проникновения насекомых и грызунов, и не соответствует требованиям п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 3.2 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий». Внутренняя отделка пола производственного цеха не соответствует требованиям: на полу, выложенном плиткой, имеются дефекты в виде отсутствующей местами плитки, что препятствует качественному мытью и дезинфекции поверхности пола и является нарушением п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10.

**4. Пункт № 27. «Обеспечить условия (температура, относительная влажность воздуха) для хранения овощей в соответствии с п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. В складском помещении на гигрометре (приборе для измерения температуры и влажности воздуха) показания сухого термометра

«зашкаливают», т.е. выше предельной отметки градуированной шкалы, что не позволяет определить фактическую температуру и относительную влажность воздуха (гигрометр установлен над ларём для хранения сырых овощей), не позволяет обеспечить контроль за условиями хранения овощей, что является нарушением п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08.

**5. Пункт № 28. «Обеспечить исправное состояние источников искусственного освещения в пищеблоке в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.4.16. СП 2.3.6.1079-01. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. В складе, не имеющем естественного освещения, из 4-х люминесцентных ламп две лампы не горят, что затрудняет считыванию информации с этикеток (маркировочных ярлыков) на упаковках пищевых продуктов, является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.4.16. СП 2.3.6.1079-01.

**6.Пункт № 29. «Обеспечить в пищеблоке наличие локальной вытяжной вентиляции над шестиконфорочной электроплитой, над двухгнездной моечной ванной для мытья чашек, бокалов, кружек в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.4.5. СП 2.3.6.1079-01. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. В пищеблоке локальная вытяжная вентиляция отсутствует над шестиконфорочной электроплитой, над двухгнездной моечной ванной для мытья чашек, бокалов, кружек, что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.4.5. СП 2.3.6.1079-01.

**7.Пункт № 30. «Обеспечить объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока, исключаяющие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; использованной и чистой посуды (выделить и оборудовать складские помещения, цеха) в соответствии с п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. п.5.1. СП 2.3.6.1079-01. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока не исключают встречные потоки использованной и чистой посуды; сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно: отдельное «окно» для передачи грязной столовой посуды в моечную не выделено, передача грязной посуды в моечную осуществляется около стола, где хранятся чистые столовые приборы; рядом хранится чистая столовая посуда, производится порционирование и выдача блюд (моечная столовой посуды и раздача находятся в одном помещении); в производственном цехе стол с ванной для вторичной обработки овощей, фруктов, зелени, не подлежащих термической обработке, находится около стола для сырой продукции, где обрабатываются сырые мясо и рыба (отдельного мясо-рыбного цеха нет), что способствует загрязнению готовых пищевых продуктов; тестомесильная машина установлена около электроплиты, где после приготовления могут находиться готовые блюда, просеивание муки осуществляется в производственном цехе - всё вышеизложенное является нарушением п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п.5.1. СП 2.3.6.1079-01.

**8.Пункт № 31. «Обеспечить в пищеблоке присоединение моечных ванн к канализационной сети с учётом гигиенических требований (с воздушными разрывами не менее 20мм от верха приёмной воронки) в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.3.8. СП 2.3.6.1079-01. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Моечные ванны в пищеблоке присоединены к канализационной сети без учёта гигиенических требований (без воздушных разрывов не менее 20мм от верха приёмной воронки), что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**9. Пункт № 32. «Обеспечить наличие в цехе первичной обработки овощей раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель в соответствии с п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08. Срок: до 20.08.2016г.» .**

Данный пункт не выполнен. Цех первичной обработки овощей не оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, что является нарушением п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

**10. Пункт № 33. «Обеспечить наличие для персонала пищеблока гардеробной (бытовой комнаты) в соответствии п. 13.5., п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Для персонала пищеблока не выделена гардеробная (бытовая комната): личная одежда хранится в шкафу, установленном в складе, где находится холодильное оборудование для скоропортящихся и других продуктов, где хранятся сырые овощи; санитарная одежда хранится в шкафу в производственном цехе рядом со стеллажом для сыпучих продуктов, что является нарушением п. 13.5., п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

**11. Пункт №34. «Обеспечить в пищеблоке наличие отдельного крана со смесителем на уровне 0,5м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, наличие туалета для персонала пищеблока в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.3.13. СП 2.3.6.1079-01. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Туалет для персонала пищеблока отсутствует; отдельный кран со смесителем на уровне 0,5м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов в пищеблоке отсутствует (должен быть в тамбуре туалета для персонала), что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.3.13. СП 2.3.6.1079-01.

**12. Пункт № 35. «Обеспечить наличие отдельного помещения, оборудованного душевым поддоном и умывальной раковиной для обработки и хранения уборочного инвентаря (или оборудовать место для хранения уборочного инвентаря согласно требований) в соответствии с п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08. Срок: до 20.08.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Для хранения уборочного инвентаря не выделено отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной; специально отведённое место для хранения уборочного инвентаря (узкий шкафчик) не позволяет соблюдать требования к хранению уборочного инвентаря: в шкафу вёдра (с ветошью) с маркировкой «пол тамбур», «пол раздача», «пол кухня» хранятся «одно в другом» (размер шкафа не позволяет хранить их по-другому); что способствует загрязнению уборочного инвентаря, используемого для уборки помещения для раздачи; уборочный инвентарь для мытья стен хранится в производственном цехе на перегородках, что является нарушением п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

**13. Пункт № 46. «Обеспечить соответствие площади учебных кабинетов на одного обучающегося в соответствии с п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10. Срок: до 01.09.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Площади учебных кабинетов на одного обучающегося в начальных классах не соответствуют требованиям, а именно: в кабинете 1а (с первой смены) и 3в (со второй смены) классов площадью 49,2 м<sup>2</sup> на одного учащегося приходится 1,5 м<sup>2</sup> для учащихся 1а класса и 2,1 м<sup>2</sup> для учащихся 3в класса; в кабинете 1б класса (с первой смены) и 3б класса (со второй смены) площадью 35,4 м<sup>2</sup> на одного учащегося приходится 1,2 м<sup>2</sup> для учащихся 1б класса и 1,3 м<sup>2</sup> для учащихся 3б класса; в кабинете 1в класса (с первой смены) и 3 а (со второй смены) площадью 49,5 м<sup>2</sup> на одного учащегося приходится 1,6 м<sup>2</sup> для учащихся 1в класса и 1,7 м<sup>2</sup> для учащихся 3а класса; в кабинете 2а класса (со второй смены) и 4а класса (с первой смены) площадью 45,9 м<sup>2</sup> на одного учащегося приходится 1,7 м<sup>2</sup> для учащихся 2а и 4а классов; в кабинете 2б класса (со второй смены) и 4б класса (с первой смены) площадью 36,4 м<sup>2</sup> на одного учащегося приходится 1,3 м<sup>2</sup> для учащихся 2б класса и 1,4 м<sup>2</sup> для учащихся 4б класса; в кабинете 2в (с первой смены) класса площадью 34 м<sup>2</sup> на одного учащегося приходится 1,4 м<sup>2</sup> (при гигиеническом нормировании не менее 2,5 м<sup>2</sup>), что является нарушением п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

**14. Пункт № 61. «Обеспечить составление расписания уроков для всех учащихся в соответствии с п. 10.7. (приложение 3), п. 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10. Срок: до 01.09.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Расписание учебных занятий для учащихся составлено без учета дневной умственной работоспособности учащихся и шкалы трудности учебных предметов, что не соответствует требованиям п. 10.7. (приложение 3), п. 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, а именно:

- для обучающихся первых классов наиболее трудный предмет (математика) проводится 3 уроком в понедельник, среда, четверг (при нормировании для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 5а класса во вторник, среду, четверг, пятницу, стоит 1-м уроком, для 5б класса – 5-м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2 и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 6а класса в пятницу, для 6б в понедельник, вторник стоит 1-м уроком, во вторник, среду, пятницу для обучающихся 6а и 6б классов – 5-6-м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2 и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 7а класса во вторник, среду, четверг, пятницу, для 7б класса в понедельник, вторник, среда, четверг стоят 5-6-м уроком, для 7а класса – во вторник, четверг, для 7б класса – в понедельник, четверг – 1-м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 8а класса в среду, для 8б класса во вторник стоит 1-м уроком, для обучающихся 8а класса в понедельник, вторник, среду, четверг, для обучающихся 8б в понедельник, среду, четверг, пятницу стоит 5-6-м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2 и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 9а класса в понедельник, среду, пятницу стоит 1-м уроком; для обучающихся 9б класса во вторник, среду 5-6м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2 и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 10 класса в понедельник, среду, суббота стоит 1-м уроком, пятница – 6-м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2 и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке);

- один из наиболее трудных уроков для 11 класса во вторник, среду стоит 5-6-м уроком (при нормировании наиболее трудные предметы для обучающихся 2 и 3 ступени проводятся на 2-4 уроке).

В расписании уроков II и III ступени в некоторые дни не чередуются предметы естественно-математического профиля с гуманитарными предметами, а именно: в 6а классе 1-2-3 уроками проводятся иностранный язык-русский язык, в 6 б классе в понедельник 2-3-4 уроками проводятся музыка-русский язык-русский язык, в 7б классе 5-6-7 уроками в среду проводятся русский язык-музыка-иностраннй язык, в 11 классе понедельник 2-3 уроками проводится алгебра-геометрия, что является нарушением п. 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Расписание уроков для учащихся составлено без учета недельной умственной работоспособности учащихся и шкалы трудности учебных предметов, что не соответствует требованиям п. 10.7. (приложение 3), п. 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, а именно: наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов для 1а, 1б, 1в, 3а, 3б, 3в, 5а, 6а, 11 классов приходится на четверг; для 4 а и 4 б классов – на пятницу; для 6б на среду и четверг (при нормировании наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов должно приходиться на вторник и (или) среду), что не соответствует требованиям п. 10.7. (приложение 3) СанПиН 2.4.2.2821-10.

**15. Пункт № 62. «Обеспечить аудиторную недельную нагрузку для всех учащихся в соответствии с п. 10.5. (таблица 3) СанПиН 2.4.2.2821-10. Срок: до 01.09.2016г.».**

Данный пункт не выполнен. Аудиторная недельная нагрузка для учащихся 2-х классов превышает максимально допустимую, а именно: в 2а, 2б, 2в классах в неделю проводится по 24 уроку – академическому часу (при гигиеническом нормативе – не более 23 уроков (академических часов), что является нарушением п. 10.5. (таблица 3) СанПиН 2.4.2.2821-10.

На основании ч. 2 ст. 50 Федерального закона «О санитарно – эпидемиологического благополучия населения» и/или ч. 2 ст. 40 Закона РФ «О защите прав потребителей», руководствуясь п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294 – ФЗ от 26.12.2008 года

**П Р Е Д П И С Ы В А Ю:**

МБОУ «СОШ № 1», юридический адрес: 617831, Пермский край, Чернушинский район, г. Чернушка, ул. Комсомольская, д.36а; фактический адрес: 617831, Пермский край, Чернушинский район, г. Чернушка, ул. Комсомольская, д.36а, ул. Комсомольская, 33а. ОГРН: 1025902547901.

**Срок: до 01 ноября 2016г.**

1. Обеспечить в пищеблоке наличие и оборудование помещений кладовых для хранения овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов в соответствии с п. 5.19.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее по тексту СанПиН 2.4.2.2821-10).

2. Обеспечить соответствие стен, потолков помещений пищеблока требованиям согласно п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10., п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08), п.5.6. СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01).

3. Обеспечить соответствие пола в помещениях пищеблока требованиям в соответствии с п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10., п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.5.6. СП 2.3.6.1079-01, п. 3.2 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

4. Обеспечить условия (температура, относительная влажность воздуха) для хранения овощей в соответствии с п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Обеспечить исправное состояние источников искусственного освещения в пищеблоке в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.4.16. СП 2.3.6.1079-01.

6. Обеспечить в пищеблоке наличие локальной вытяжной вентиляции над шестиконфорочной электроплитой, над двухгнездной моечной ванной для мытья чашек, бокалов, кружек в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.4.5. СП 2.3.6.1079-01.

7. Обеспечить объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; использованной и чистой посуды (выделить и оборудовать складские помещения, цеха) в соответствии с п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. п.5.1. СП 2.3.6.1079-01.

8. Обеспечить в пищеблоке присоединение моечных ванн к канализационной сети с учётом гигиенических требований (с воздушными разрывами не менее 20мм от верха приёмной воронки) в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.3.8. СП 2.3.6.1079-01.

9. Обеспечить наличие в цехе первичной обработки овощей раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель в соответствии с п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

10. Обеспечить наличие для персонала пищеблока гардеробной (бытовой комнаты) в соответствии п. 13.5., п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

11. Обеспечить в пищеблоке наличие отдельного крана со смесителем на уровне 0,5м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, наличие туалета для персонала пищеблока в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08., п.3.13. СП 2.3.6.1079-01.

12. Обеспечить наличие отдельного помещения, оборудованного душевым поддоном и умывальной раковиной для обработки и хранения уборочного инвентаря (или оборудовать место для хранения уборочного инвентаря согласно требований) в соответствии с п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

13. Обеспечить соответствие площади учебных кабинетов на одного обучающегося в соответствии с п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

14. Обеспечить составление расписания уроков для всех учащихся в соответствии с п. 10.7. (приложение 3), п. 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.

15. Обеспечить аудиторную недельную нагрузку для всех учащихся в соответствии с п. 10.5. (таблица 3) СанПиН 2.4.2.2821-10.

Выбор конкретного способа исполнения предписания предоставляется ЮЛ, индивидуальному предпринимателю, не исключая возможности реализации обязанности, установленной ч. 2 ст. 24 Федерального закона «О санитарно – эпидемиологического благополучия населения», а именно не допускать осуществления деятельности, выполнения отдельных видов работ и оказания услуг в случаях, если при осуществлении деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Об исполнении настоящего предписания известить в письменной форме (допустимо использование факсовой связи), в форме электронного документа, подписанного электронно – цифровой подписью законного представителя ЮЛ, индивидуального предпринимателя, вид которой предусмотрен законодательством Российской Федерации), не позднее 5 календарных дней с момента истечения срока исполнения настоящего предписания по адресу Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю, 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Тельмана, 59, факс (8-34-261) 4 31 29. Не предоставление информации об исполнении настоящего предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ст. 19.7 КоАП РФ.

Данное предписание может быть обжаловано юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями в Арбитражный суд Пермского края в порядке, предусмотренном нормами главы 24 АПК РФ, должностными лицами в суд общей юрисдикции в порядке, предусмотренном нормами главы 25 ГПК РФ, в срок, не превышающий 3 месяцев с момента получения настоящего предписания. Приостановление действия предписания возможно только в порядке, установленном законом.

Настоящее предписание подлежит безотлагательному рассмотрению и выполнению.

**Не выполнение предписания, влечет административную ответственность, предусмотренную с частью 1 статьи 19.5 КоАП РФ по факту невыполнения в установленный срок настоящего предписания.**

Ведущий специалист-эксперт ЮТО

Управления Роспотребнадзора  
по Пермскому краю \_\_\_\_\_

Л.П.Курицина

Предписание получил(а), об ответственности предупрежден(а): \_\_\_\_\_  
директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 1» Кондюрина Светлана Гусмановна

Копия предписания получена (направлена) \_\_\_\_\_