

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01).

Данный пункт выполнен (приложение №1,2,3).

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».

Данный пункт выполнен (приложение №4,5).

4. Обеспечить условия (температура, относительная влажность воздуха) для хранения овощей в соответствии с п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08. Данный пункт не выполнен. Производится ежедневная поставка овощей Комбинатом питания, хранение овощей не осуществляется.

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.

Данный пункт выполнен (приложение №1,2,6).

6. Обеспечить в пищеблоке наличие локальной вытяжной вентиляции над шестиконфорочной электроплитой, над двухгнездовой 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.

Данный пункт выполнен (приложение № 11).

7. Обеспечить объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока, исключая 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.

Данный пункт выполнен частично. (Объёмно- планировочное решение помещений пищеблока не менялось с момента постройки учреждения (1958г.) и соответствует проекту школы. Последовательность технологических процессов обеспечена, исходя из возможностей, имеющейся площади пищеблока и планировании помещений.

Главой района Шестаковым М.В. утверждена дорожная карта, согласно которой предусмотрено строительство нового пищеблока в МБОУ «СОШ №1».

В пищеблоке школы установлена перегородка, исключая встречные потоки использованной и чистой посуды. (Приложение №11)

8. Обеспечить в пищеблоке присоединение канализационной сети с учётом гигиенических требований к мочных ванн (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.
Данный пункт выполнен (приложение №7).

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.
Данный пункт выполнен (приложение №8).

10. Обеспечить наличие для персонала пищеблока гардеробной (бытовой комнаты) в соответствии п. 13.5., п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.
Данный пункт выполнен (приложение №6,8).

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.
Данный пункт не выполнен, в виду недостаточности площади пищеблока.

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.
Данный пункт не выполнен.. (Объемно - планировочное решение помещений пищеблока не менялось с момента постройки учреждения (1958г.) и соответствует проекту школы.

13. Обеспечить соответствие площади учебных кабинетов на одного обучающегося в соответствии с п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.
Не выполнено, в виду невозможности увеличения классов, так как устарела планировка кабинетов здания.

14. Обеспечить составление расписания уроков для всех учащихся в соответствии с п. 10.7. п. 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10.
Данный пункт выполнен (приложение №9).

15. Обеспечить аудиторную недельную нагрузку для всех учащихся в соответствии с п. 10.5. СанПиН 2.4.2.2821-10.
Данный пункт выполнен (приложение №10).

Директор МБОУ «СОШ №1»





МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
**Средняя общеобразовательная
школа №1**
администрации Чернушинского
муниципального района
617831 г. Чернушка Пермский край.
ул. Комсомольская, 36 А
тел. факс (34261) 4-00-41
sh1.perm.chernu@mail.ru

от 28.10.2016г. № 199

В Южный территориальный отдел
Управление (Роспотребнадзора)
по Пермскому краю

617830 г. Чернушка, ул. Тельмана
дом 59

О выполнении предписания №147 от 26.09.2016г.

Отчет

Об исполнении выявленных нарушений
при проведении проверки Роспотребнадзора

Для устранения выявленных нарушений проведена следующая работа:

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

Не выполнено (Объемно- планировочное решение помещений пищеблока не менялось с момента постройки учреждения (1958г.) и соответствует проекту школы. Последовательность технологических процессов обеспечена, исходя из возможностей имеющейся площади пищеблока и планировании помещений.

Главой района Шестаковым М.В. утверждена дорожная карта, согласно которой предусмотрено строительство нового пищеблока в МБОУ

«СОШ №1». Овощи, сухие продукты, скоропортящиеся продукты Комбинатом питания завозятся ежедневно; хранение овощей и продуктов в пищеблоке не осуществляется.

(Приложение №12).

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. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и

вх. № 199
от 31.10.16г.

