



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 Свердловской области

Территориальный отдел
в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-
Туринском, Тавдинском, Таборинском и
Туринском районах

адрес: 623856, Свердловская область, г.

Ирбит, ул. Мальгина, дом 9

тел. (34355)6-36-02, Е-

mail: mail_04@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,

ИНН/КПП 6670083677/667001001

Директору

Государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Свердловской области "Туринская школа-
интернат, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы"
Н.Н. Кондыревой

623900, Свердловская обл., Туринский район, г.
Туринск, Свердлова ул., 39 нет кв.нет

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

№ 47/2019-221

от 04.06.2019

При проведении проверки с 06.05.2019 по 04.06.2019 в отношении Государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области "Туринская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"

юридический адрес 623900, Свердловская обл., Туринский район, г. Туринск, Свердлова ул., 39 нет кв.нет
дата регистрации 18.01.2000
ИНН/ОГРН 6656004088 / 1026602268582

Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья "Туринская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат" (623900, Свердловская обл., Туринский район, г. Туринск, Свердлова ул., 39)
рассмотрении представленных документов: акта от 04.06.2019

выявлены нарушения санитарно эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ норма- тивного документа	пункт НД	срок
✓ 1.	Не допускать пересечение потоков чистого и грязного белья в прачечной.	СанПиН 2.1.2.2646-10	2.3.	01.06.2020
✓ 2.	Выделить санитарно-бытовое помещение, оборудовать его индивидуальными двойными шкафчиками для хранения личной и рабочей одежды работников прачечной.	<i>фото</i>	4.8.	01.06.2020
✓ 3.	Устранить дефекты пола при входе в медицинский кабинет в виде потертостей и сбитого покрасочного покрытия. Устранить дефекты поверхности окна в виде отслоившегося покрасочного покрытия. Устранить дефекты отделки стены (панель) в виде частично отхождения от основания.	СанПиН 2.1.3.2630-10	р.1,4.2.	01.06.2020
4.	Организовать проведение лабораторного контроля нормируемых параметров микроклимата помещений медицинского назначения. Представить протоколы лабораторных исследований.		р.1,6.1.	01.06.2020
✓ 5.	В медицинском кабинете использовать медицинскую мебель, с покрытием, выполненным из материала, устойчивого к воздействию моющего и дезинфицирующего средства.		р.1,8.8.	01.06.2020
✓ 6.	Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств должны иметь четкие надписи или этикетки с указанием средства.		р.1,11.3.	01.06.2020

	его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.			
	7. Незамедлительно устранять текущие дефекты отделки в медицинском кабинете.		р.1,11.14.	01.06.2020
46/14	8. Оборудовать раковину для мытья рук на пищеблоке (моечное отделение) смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	01.06.2020
	9. Присоединить моечные ванны к канализационной сети с воздушными разрывами не менее 20 мм от верха приемной воронки, предусмотреть при этом наличие во всех приемниках стоков внутренней канализации гидравлических затворов (сифонов).		3.8.	01.06.2020
1	10. Чистые столовые приборы хранить в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, не допускать их хранение рассыпью.		6.18.	01.06.2020
	11. В кабинете для начальных классов (4 класс) установить умывальную раковину. Установку раковины следует предусмотреть с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.27.	01.06.2020
1	12. Устранить дефект в отделке двери ведущей в помещение медицинского назначения.		4.28.	01.06.2020
1	13. Выровнять полы учебных помещений основной школы. В кабинете трудового обучения устранить дефекты отделки пола.		4.29.	01.06.2020
	14. В учебных помещениях использовать ученическую мебель (парты, стулья, шкафы), изготовленную из материалов, безвредных для здоровья детей. Не использовать ученическую мебель с дефектами отделки в виде отслоившегося покрытия		5.2.	01.06.2020
1	15. Обеспечить всех обучающихся начального общего образования школьной партой с регулятором наклона поверхности рабочей плоскости.		5.3.	01.06.2020
1	16. Слесарный станок установить, так чтобы было левостороннее или правостороннее освещение с перпендикулярным расположением верстака к светонесущей стене. Слесарный станок оборудовать предохранительной сеткой высотой 0,65 - 0,7 м. и местным освещением. Столярные верстаки оборудовать предохранительными сетками, стеклами и местным освещением.		5.10.	01.06.2020
1	17. Организовать проведение обследования технического состояния вентиляции с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха специализированной организацией.		6.1.	01.06.2020
	18. Уроки физической культуры и занятия спортивных секций проводить в хорошо аэрируемых спортивных залах. Необходимо во время занятий в зале открывать одно или два окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше плюс 5 °С и скорости движения ветра не более 2 м/с. При более низкой температуре и большей скорости движения воздуха занятия в зале проводить при открытых одной - трех фрамуг.		6.7. СанПиН 2.4.2.3286-15 11.10.	01.06.2020
	19. Окна в спортивном зале оборудовать 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.		6.8.	01.06.2020
	20. Предусмотреть отдельные системы вытяжной вентиляции помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря.		6.11.	01.06.2020
1	21. Организовать проведение лабораторного контроля уровня искусственной освещенности помещений медицинского назначения. Представить протоколы лабораторных исследований.		7.2.1.	01.06.2020
	22. Расположить светильники с люминесцентными лампами в учебных помещениях параллельно светонесущей стене.		7.2.5.	01.06.2020
1	23. Классную доску оборудовать 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.		7.2.6.	01.06.2020
1	24. Работникам образовательного учреждения пройти обследование на брюшной тиф. Работникам пищеблока пройти обследование на наличие патогенного стафилококка. Организовать проведение		11.8.	01.06.2020

✓	ежегодной вакцинопрофилактики гриппа всем работникам. Титовой Г.А.- приобрести личную книжку установленного образца.				
✓	25. Работникам Кузьминых О.И.-повар, Страмнова Н.В.-уборщица пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Руководителю учреждения не допускать прием на работу лиц, не имеющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.		13.1.	01.06.2020	
✓	26. Гардероб обеспечить достаточным количеством полок (ячеек) для обуви с учетом категории обучающихся и их росто-возрастных особенностей. При гардеробных установить скамейки.	СанПиН 2.4.2.3286-15	4.6.	01.06.2020	
	27. При физкультурном зале оборудовать отдельные для мальчиков и девочек помещения раздевалок с душевыми и санитарными узлами.		4.16.	01.06.2020	
✓	28. Количество мест в спальнях комнатах предусмотреть не более четырех.		4.27.4.	01.06.2020	
	29. Выполнить отделку стен в учебном классе (5класс) материалами, позволяющими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Устранить дефекты отделки потолков учебных помещений основной школы в виде трещин. В спортивном зале провести ремонт стен и устранить дефекты в виде трещин, отслоившегося покрытия.		4.28.	01.06.2020	
	30. В жилых комнатах - спальнях использовать мебель (кровати, прикроватные тумбочки, стулья, шкафы для хранения личных вещей), изготовленную из материалов, безвредных для здоровья детей. Не использовать мебель с дефектами отделки в виде отслоившегося покрытия.		4.29.	01.06.2020	
	31. Окна учебных помещений и зон рекреаций здания основной школы оборудовать 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.		5.4.	01.06.2020	
	32. Средства дезинфекции хранить в хорошо проветриваемом помещении. Разведение и подготовку дезинфицирующего средства осуществлять в специальном помещении.		10.3.	01.06.2020	
	33. Отремонтировать терморегуляторы электроплиты в горячем цехе пищеблока.		СанПиН 2.4.5.2409-08	4.3	01.06.2020
	33. Обеденные залы оборудовать столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.			4.4	01.06.2020
	34. В горячем цехе использовать производственные столы с покрытием, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.			4.5	01.06.2020
	35. В моечной использовать стеллаж для хранения кухонной посуды с покрытием, позволяющим проводить качественную влажную уборку и дезинфекцию.	4.6		01.06.2020	
✓	36. При организации питания детей не использовать пластмассовую посуду, а использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	4.8		01.06.2020	
✓	37. Разделочный инвентарь (ножницы) промаркировать. Соблюдать требования к маркировке.	4.10		01.06.2020	
✓	38. Дезинфицирующие средства хранить в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов.	5.5		01.06.2020	
	39. Профилактическую дезинфекцию проводить согласно действующим методическим документам (инструкциям) на конкретное средство.	5.6 3.4. СП 3.5.1378-03		01.06.2020	
7	40. Соблюдать режим мытья кухонной посуды, При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдать следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде	5.8	01.06.2020		

	при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.			
41.	Для мытья посуды не использовать поролоновые губки, качественная обработка которых невозможна.	5.16		01.06.2020
42.	Работникам пищеблока знать и соблюдать требования к уборке шкафов для хранения хлеба.	5.19		01.06.2020
43.	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускать к использованию запрещенные пищевые продукты, указанные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.	6.25		01.06.2020
44.	Соблюдать технологию приготовления витаминизированных напитков в соответствии с технологией, указанной изготовителем в инструкции.	9.5		01.06.2020
45.	Работникам пищеблока соблюдать правила личной гигиены, а именно, работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения.	13.5		01.06.2020
46.	При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе допускать только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.	13.8		01.06.2020
47.	С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.	14.11		01.06.2020

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в срок до **01.06.2020г.**

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора Государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области "Туринская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы" Кондыреву Наталью Николаевну, Государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области "Туринская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы"

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-
Туринском, Тавдинском, Таборинском и
Туринском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

подпись

Талькина Анна Сергеевна

ФИО

Предписание получил:

Директор ГОУ СО "Туринская школа-интернат,
реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы" Кондырева Наталья
Николаевна

должность, ФИО

подпись

04.06.2019

дата

Место выдачи предписания:

623900, Свердловская область, г. Туринск, ул. Кирова, 24а