



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском,
Тальменском и Троицком районах
Григорьева ул., д.9 г. Новоалтайск, 658087
тел./факс 8(38532) 46-9-11
E-mail: to-noval@22.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 10/70 Алтайский край, г. Новоалтайск « 28 » Марта 2023

(место выдачи предписания)

Мною, специалистом – экспертом Чупоршневой Елизаветой
Константиновной

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Новоперуновская средняя общеобразовательная школа» Тальменского
района Алтайского края.

Адрес места нахождения и места осуществления деятельности:

658001, Алтайский край, Тальменский район, Новоперуново село,
Комсомольская улица, д.6

658001, Алтайский край, Тальменский район, Новоперуново село,
Комсомольская улица, д.2

658011, Алтайский край, Тальменский район, Лушино село,
Молодежная улица, д.3А

658004, Алтайский край, Тальменский район, Казанцево село,
Центральная улица, д.5

658003, Алтайский край, Тальменский район, Новоселовка село,
Школьная улица, д. 15

658002, Алтайский край, Тальменский район, Куропино село,
Школьная улица, д. 8

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

По адресу: 658001, Алтайский край, Тальменский район,
Новоперуново село, Комсомольская улица, д.6

- 1) На пищеблоке, на участке порционирования блюд (на раздаче в варочном зале) отсутствует бактерицидное оборудование, что является нарушением п.

- 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого - *«В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопульными и бактерицидными фильтрами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации»;*
- 2) В кабинете информатики персональные компьютеры расставлены таким образом, что не обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение, что является нарушением **п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. гос. врача РФ от 28.09.2020 года № 28; *«В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;*
 - 3) Туалетные кабины в туалетах для мальчиков и девочек не обеспечены держателями для туалетной бумаги и сиденьями на унитазах, что является нарушением **п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. гос. врача РФ от 28.09.2020 года № 28; согласно которому – *«Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах»;*
 - 4) Для приготовления пищи на пищеблоке используют соль поваренную каменную без добавок, что является нарушением **п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - *«В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий»;*
 - 5) Из 34 работников МКОУ "Новоперуновская СОШ" - 3 сотрудника из прилагаемого списка на момент проведения профилактического визита (Вяткина Н.М., Федорова Л.А., Шнайдер Т.В.) допущены к работе без прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, что является нарушением **п. 1.5. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных*

инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе»

По адресу: 658001, Алтайский край, Тальменский район, Новоперуново село, Комсомольская улица, д.2

- 1) Из 19 работников «Новоперуновского детского сада» МКОУ «Новоперуновская СОШ» - 1 сотрудник из прилагаемого списка на момент проведения профилактического визита (Мартынов О.П.) допущен к работе без результатов медицинского обследования и прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, это является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе» ;
- 2) Из 19 работников «Новоперуновского детского сада» МКОУ «Новоперуновская СОШ» - 3 сотрудника из прилагаемого списка на момент проведения профилактического визита (Преснякова С.С., Майер Т.П., Мартынов О.П.) допущены к работе без сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

По адресу: 658011, Алтайский край, Тальменский район, Лушиково село, Молодежная улица, д.3А

- 1) Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, швабры) для уборки кабинетов, холла, туалетов используется без маркировки, что является нарушением п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен

выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах»;

- 2) На пищеблоке, отсутствует специальный термометр для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, что является нарушением **п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которому - *«С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры»;*
- 3) В кабинете информатики персональные компьютеры расставлены таким образом, что не обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение, что является нарушением **п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. гос. врача РФ от 28.09.2020 года № 28; *«В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;*
- 4) Из 17 работников " Лушниковской ООШ " филиала МКОУ "Новоперуновская СОШ" - 1 сотрудник из прилагаемого списка на момент проведения профилактического визита (Чернышов Е.П.) допущены к работе без отметки флюорографии, что является нарушением **п. 1.5. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе»;*
- 5) Из 17 работников " Лушниковской ООШ " филиала МКОУ "Новоперуновская СОШ" - 1 сотрудник из прилагаемого списка на момент проведения профилактического визита (Гоммершмидт Т.И.) допущен к работе без сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, что является нарушением **п. 1.5. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную*

медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

- 6) В учебных комнатах не содержатся в исправном состоянии дополнительные источники искусственного освещения (софиты), непосредственно направляющие свет на рабочее поле (учебную доску), что является нарушением п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. гос. врача РФ от 28.09.2020 года № 28; «Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле»;
- 7) Покрытие столешницы в кабинете химии имеет повреждения, что затрудняет проведение работы, влажной уборки и дезинфекции, что является нарушением п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. гос. врача РФ от 28.09.2020 года № 28; согласно которому – «Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств».

По адресу: 658004, Алтайский край, Тальменский район, Казанцево село, Центральная улица, д.5

- 1) На пищеблоке, отсутствует специальный термометр для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которому - «С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры»;
- 2) Источники искусственного освещения не содержатся в исправном состоянии (не проводится своевременная замена перегоревших ламп - в учебных кабинетах русского языка, математики, начальных классов), что является нарушением п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением гл. гос. сан. врачом РФ № 28 от 28.09.2020 года; согласно которому - «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;
- 3) На пищеблоке, на участке для хранения уборочного инвентаря частично отсутствует маркировка (на швабрах), что является нарушением п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранения которого

должно осуществляться в специально отведенных местах».

По адресу: 658003, Алтайский край, Тальменский район, Новоеловка село, Школьная улица, д. 15

- 1) На пищеблоке, отсутствует специальный термометр для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, что является нарушением **п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которому - *«С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры»;*
- 2) В доступном для родителей месте (обеденном зале) размещено ежедневное меню основного питания без указания возрастных групп, что является нарушением **п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции», что подтверждается фотографией;
- 3) Для приготовления пищи на пищеблоке используют соль поваренную каменную без добавок, что является нарушением **п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - *«В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий».*

По адресу: 658002, Алтайский край, Тальменский район, Курочкино село, Школьная улица, д. 8

- 1) В кабинете информатики персональные компьютеры расставлены таким образом, что не обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение, что является нарушением **п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением гл. гос. врача РФ от 28.09.2020 года № 28; *«В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;*
- 2) Источники искусственного освещения не содержатся в исправном состоянии (не проводится своевременная замена перегоревших ламп - в учебных кабинетах русского языка, математики, начальных классов, в холле), что является нарушением **п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением гл. гос. сан. врачом РФ № 28 от 28.09.2020 года; согласно которому - *«Все источники*

искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;

- 3) В доступном для родителей месте (обеденном зале) размещено ежедневное меню основного питания без указания возрастных групп, что является нарушением п. **8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийной порции», что подтверждается фотографией;
- 4) Из 22 работников "Курочкинской ООШ" филиала МКОУ "Ново-Иеруновская СОШ" - 1 сотрудник из прилагаемого списка на момент проведения профилактического визита (Флеер Н.Г.) допущен к работе без сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, что является нарушением п. **1.5. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

В дошкольном образовательном учреждении, по адресу: **658002, Алтайский край, Тальменский район, Курочкино село, Школьная улица, д. 8**

- 1) Уборочный инвентарь (ведра, тряпки, швабры) для уборки комнат, холла, туалетов используется без маркировки, что является нарушением п. **2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах»;

(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:

По адресу: 658001, Алтайский край, Тальменский район, Новоперуново село, Комсомольская улица, д.6

- 1) Обеспечить наличие на пищеблоке бактерицидного оборудования на участке порционирования блюд (на раздаче в варочном зале), согласно **п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», *«В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопульными и бактерицидными фильтрами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации»;*
- 2) В кабинете информатики персональные компьютеры расставить таким образом, чтобы обеспечивалось боковое левостороннее естественное освещение, в соответствии с **п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», *«В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;*
- 3) Туалетные кабины в туалетах для мальчиков и девочек обеспечить держателями для туалетной бумаги и сиденьями для унитаза, согласно **п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», *«Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах»;*
- 4) На пищеблоке для приготовления блюд использовать соль поваренную каменную без добавок, согласно **п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», *«В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий»;*
- 5) Обеспечить прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками МКОУ "Новоперуновская СОШ", согласно **п. 1.5. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – *«Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».*

По адресу: 658001, Алтайский край, Тальменский район, Новоперуново село, Комсомольская улица, д.2

- 1) Обеспечить наличие медицинского обследования и прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работника «Новоперуновского детского сада» МКОУ «Новоперуновская СОШ», согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раз в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».
- 2) Обеспечить наличие сведений о прививках и перенесенных инфекционных заболеваний работников «Новоперуновского детского сада» МКОУ «Новоперуновская СОШ», согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раз в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

По адресу: 658011, Алтайский край, Тальменский район, Лушниково село, Молодежная улица, д.3А

- 1) Уборочный инвентарь в помещениях школы привести в исправное состояние, согласно п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», - «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах»;
- 2) Обеспечить наличие на пищеблоке специального термометра для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд напитков, реализуемых учащимся через раздачу, согласно п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения", «С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры»;

- 3) В кабинете информатики персональные компьютеры расставить таким образом, чтобы обеспечивалось боковое левостороннее естественное освещение, в соответствии с п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; «В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;
- 4) Дополнительные источники искусственного освещения (софиты), непосредственно направляющие свет на рабочее поле (учебную доску) привести в исправное состояние, согласно п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», - «Учебные доски, для работы с которыми используется мел, должны иметь темное антибликовое покрытие и должны быть оборудованными дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле»;
- 5) Заменить столешницу в кабинете химии, для дальнейшего использования в учебном процессе и проведения влажной уборки, согласно п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств».
- 6) Обеспечить наличие отметки о флюорографии работников «Лушниковской ООШ " филиала МКОУ "Новоперуновская СОШ", согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».
- 7) Обеспечить наличие сведений о прививках и перенесенных инфекционных заболеваний работников " Лушниковской ООШ " филиала МКОУ "Новоперуновская СОШ", согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и

периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

По адресу: 658004, Алтайский край, Тальменский район, Казанцево село, Центральная улица, д.5

- 1) Обеспечить наличие на пищеблоке специального термометра для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, согласно п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", «С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры»;
- 2) Все источники освещения в помещениях школы привести в исправное состояние, согласно п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;
- 3) Уборочный инвентарь в помещениях школы привести в исправное состояние, согласно п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», - «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах».

По адресу: 658003, Алтайский край, Тальменский район, Новоеловка село, Школьная улица, д. 15

- 1) Обеспечить наличие на пищеблоке специального термометра для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, согласно п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", «С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры»;
- 2) Разместить в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп учащихся «с 1- 4 класс, с 5 - 11 класс, для детей ОВЗ» с указанием возрастной группы, калорийности порции, согласно п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей

местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции»;

- 3) На пищеблоке для приготовления блюд использовать соль поваренную каменную без добавок, согласно **п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», *«В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий».*

По адресу: 658002, Алтайский край, Тальменский район, Курочкино село, Школьная улица, д. 8

- 1) В кабинете информатики персональные компьютеры расставить таким образом, чтобы обеспечивалось боковое левостороннее естественное освещение, в соответствии с **п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», *«В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение за исключением случаев, указанных в абзаце 2 пункта 2.8.2 Правил»;*
- 2) Все источники освещения в помещениях школы привести в исправное состояние, согласно **п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; *«Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;*
- 3) Разместить в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп учащихся «с 1- 4 класс, с 5 - 11 класс, для детей ОВЗ» с указанием возрастной группы, массы и калорийности порции, согласно **п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», *«Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции»;*
- 4) Обеспечить наличие сведений о "Курочкинской ООШ " филиала МКОУ "Новоперуновская СОШ", согласно **п. 1.5. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – *«Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления*

и раздачи пищи - ежегодно)

- 5) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

В дошкольном образовательном учреждении, по адресу: **658002, Алтайский край, Тальменский район, Курочкино село, Школьная улица, д. 8**

- 1) Уборочный инвентарь в помещении привести в исправное состояние, согласно п. **2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», - «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах»;

Срок исполнения 01.08.2023

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Новоперуновская средняя общеобразовательная школа» Тальменского района Алтайского края.

Адрес место нахождения и места осуществления деятельности: **658001, Алтайский край, Тальменский район, Новоперуново село, Комсомольская улица, д.6**

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском и Троицком районах по адресу: **658087, Алтайский край, г. Новоалтайск ул. Григорьева, 9**, электронный адрес: tonoval@22.rospotrebnadzor.ru тел./факс 8385246911, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «__02__» августа _____ 2023__ г. 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.

Специалист-эксперт

Е.К.Чупоршнева

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « _____ » _____ 2023 г. _____

_____ (подпись)
фамилия)

(подпись)

(инициалы и

Предписание направлено по адресу:
