

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по Пермскому краю
Северный территориальный отдел

ПРЕДПИСАНИЕ № 189

должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

от «26» сентября 2014 года

г.Соликамск.

При обследовании объекта

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа № 9»,

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

(юридический адрес: 618546 ПК г.Соликамск, ул.Сильвинитовая, д.20; ОГРН 1055906113163, ИНН 5919003208), в ходе внеплановой выездной проверки по контролю выполнения предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, от 18.02.2014г. № 16 (проведена по распоряжению от 04.09.2014 №1481 в период с 24.09.2014г. по 26.09.2014г.), и рассмотрении документов (акт проверки №190 от 26.09.2014г.; отчет об исполнении предписания от 18.02.2014г. № 16 за подписью директора МАОУ «СОШ №9» Ваньковой В.А. (от 10.09.2014г. исх. №214), выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

1. Неисполнение п.п.3, 15, 26 и частичное исполнение п.п.23, 24 предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, от 18.02.2014г. № 16 в установленные данным предписанием сроки: с 19.02.2014г., постоянно (по п.24) и до 10.09.2014г. (по п.п.3, 15, 26, 23).

2. Пищеблок в недостаточном количестве обеспечен решетками, полками, стеллажами (на ребре) для просушивания столовой и чайной посуды, в результате чего в ходе проверки 24.09.2014г. в 13.30 для раздачи готовых блюд используется непросушенная столовая и чайная посуда, в нарушение данной части требований п.п.5.10, 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.9.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. На пищеблоке отсутствуют условия для охлаждения третьих блюд (компот или кисель) и контроля температурного режима, необходимые для проведения искусственной С-витаминизации с учетом обязательных требований введения препарата витаминов непосредственно перед раздачей после охлаждения третьих блюд, в нарушение данной части требований п.п.8.24, 9.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.8.22 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. На момент проверки 24.09.2014г. в 14.00 изготовление салатов и их заправка осуществляется заранее, а не непосредственно перед раздачей. Допускается хранение заправленных салатов, в нарушение данной части требований п.8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

Предписываю:

1. Привести наполняемость классов I ступени обучения в соответствие гигиеническим нормам с учетом норматива площади на одного обучающегося - не менее 2,5 кв.м. Формирование классов всех ступеней обучения проводить с учетом норматива площади на одного обучающегося, в соответствии с требованиями п.п.4.9, 10.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Срок: до 01.10.2015г., ежегодно к началу нового учебного года.

2. Провести мероприятия в кабинетах информатики по приведению в соответствие нормативным величинам параметров физических факторов «школьной» среды, а именно:

* в кабинете № 116 - параметры концентрации аэроионов отрицательной полярности в соответствии требованиями п.2.4 СанПиН 2.2.4.1294-03;

* в кабинете № 317 - параметры содержания гидроксибензола в соответствии требованиями СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03; уровни звука (шума) в соответствии требованиями п.6.3 СН 2.2.4/2.1.8.562-96, п.5.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03;

* уровень искусственной освещенности в кабинетах информатики №№116, 317 в соответствии требованиями п.7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10;

* параметры микроклимата (по показателю относительная влажность воздуха) в кабинетах информатики №№116, 317 в соответствии требованиями п.6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Представить документы, подтверждающие устранение нарушений.

Срок: до 01.05.2015г.

3. Оборудовать пищеблок решетками, полками, стеллажами (на ребре) для просушивания столовой и чайной посуды, в соответствии с требованиями п.п.5.10, 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Срок: до 01.05.2015г.

4. Обеспечить в столовой условия для охлаждения третьих блюд (компот, кисель) и контроля температурного режима, необходимые для проведения искусственной С-витаминизации с учетом обязательных требований введения препарата витаминов непосредственно перед раздачей после охлаждения третьих блюд, согласно требованиям п.9.4 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.8.22 СП 2.3.6.1079-01.

Срок: до 01.05.2015г.

5. Провести в полном объеме мероприятия по защите объекта от грызунов: восстановить отмостку вокруг здания. Проводить ее своевременный ремонт, в соответствии с требованиями п.3.3 СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

Срок: до 01.10.2015г.

6. Обеспечить со стороны администрации надлежащий контроль организации работы столовой и выполнения обязательных требований, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 (п.14.1), в т.ч.:

- не допускать использование для раздачи готовых блюд сырую посуду и столовые приборы, в соответствии с требованиями п.п.5.10, 5.12, 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.9.7 СП 2.3.6.1079-01;

- не допускать изготовление салатов заранее и хранение заправленных салатов, проводить заправку салатов непосредственно перед раздачей, в соответствии с требованиями п.8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Срок: с 26.09.2014г., постоянно.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо – Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9».

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Информацию о выполнении пунктов 1-5 настоящего предписания вместе с документами, подтверждающими их выполнение, представить в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю по адресу:

618500, г.Соликамск, ул.Кирова, д.1, Ермаковой Татьяне Ивановне

(адрес, ф.и.о. должностного лица)

в течение 5 рабочих дней после истечения срока, отведенного для исполнения каждого пункта предписания:

* до 01.05.2015г. - по п.п.2, 3, 4;

* до 01.10.2015г. - по п.п.1, 5.

Информацию о выполнении **пункта 6** настоящего предписания вместе с документами, подтверждающими их выполнение, представить в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю по адресу:

618500, г.Соликамск, ул.Кирова, д.1, факс (8-34-253) 4-25-29, 4-23-32. Ермаковой Татьяне Ивановне
(адрес, ф.и.о. должностного лица)

в течение 30 рабочих дней с даты вынесения настоящего предписания: **до 11.11.2014г.**

Не предоставление информации об исполнении настоящего предписания влечет административную ответственность, предусмотренную законодательством РФ.

Не исполнение настоящего предписания в установленные сроки, влечет административную ответственность, предусмотренную частью 1 и /или частью 15 (по соблюдению требований технических регламентов) статьи 19.5 КоАП Российской Федерации.

В досудебном порядке, в соответствии с частью 12 статьи 16 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", юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в случае несогласия с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений, в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки, вправе представить в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю или в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, в письменной форме возражения в отношении выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом юридическое лицо, индивидуальный предприниматель вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в указанный орган государственного надзора.

В судебном порядке, 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.

Ведущий специалист-эксперт
Северного территориального отдела
(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)



Ермакова Татьяна Ивановна
(фамилия, имя, отчество)

Получил:
Директор МАОУ «СОШ № 9»
26.09.2014г.



(В.А. Ванькова)