

Начальнику Нижнетагильского
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области
Бармину Юрию Яковлевичу
Игошевой Ларисы Николаевны,
директора МБОУ СОШ с. Конево

Отчет о выполнении предписания № 01-09-12/2172 от 09.03.2016 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа села Конево» (МБОУ СОШ с. Конево), 624185 Свердловская область, Невьянский район, с. Конево, ул.5-ти Коммунаров, 9а, предоставляет информацию о выполнении предписания № 01-09-12/2172 от 09.03.2016 года.

№ пункта предписания	Нарушение по предписанию	Срок по предписанию	Информация о выполнении предписания	Подтверждающие документы
МБОУ СОШ с. Конево (624185 Свердловская область, Невьянский район, с. Конево, ул.5-ти Коммунаров, 9а)				
1	Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать, включить полный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 3 «Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении» в соответствии с п. 3.1. СанПин 1.1.1058-01	Программа производственного контроля
2	Откорректировать программу производственного контроля в соответствие с действующим законодательством, раздел «Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 11 «Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» в соответствии с п. 3.4. СанПин 1.1.1058-01	Программа производственного контроля

3	<p>Свердловской области.</p> <p>Откорректировать программу производственного контроля раздел «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 12 «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля» в соответствии с п. 3.7. СанПин 1.1.1058-01</p>	Программа производственного контроля
4	<p>Откорректировать программу производственного контроля раздел «Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 13 ««Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор» в соответствии с п. 3.8. СанПин 1.1.1058-01</p>	Программа производственного контроля
7	<p>В туалете для девочек установить держатель для бумажных полотенец, либо электрополотенце. В случае установки держателя обеспечить постоянное наличие бумажных полотенец.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>В туалете для девочек установлен держатель для бумажных полотенец. Обеспечено постоянное наличие бумажных полотенец.</p>	Фото №1
17	<p>Откорректировать учебное расписание: образовательную недельную нагрузку необходимо равномерно распределять в течение учебной недели, при этом объем максимальной допустимой нагрузки в течение дня должен</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Расписание откорректировано. Для обучающихся 1 класса образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели. Объем максимально</p>	Расписание уроков МБОУ СОШ с. Конево на

	<p>составлять: - для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков, за счет урока физической культуры;</p> <p>Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия следует планировать на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных занятий и последним уроком рекомендуется устраивать перерыв продолжительностью не менее 45 минут. Предоставить откорректированное расписание учебных занятий в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>		<p>допустимой нагрузки в течение дня не превышает 4 уроков и 1 день в неделю – среда – 5 уроков за счет урока физической культуры.</p> <p>Расписание уроков составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий. Они проводятся в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между последним уроком и началом факультативного занятия запланирован перерыв продолжительностью 45 минут.</p>	<p>2016-2017 учебный год, Расписание кружков и внеурочных занятий на 2016-2017 учебный год.</p>
18	<p>Откорректировать расписание уроков для учащихся начальных, средних и старших классов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся. При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели. Для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2 уроке; 2 - 4 классов - 2 - 3 уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов - на 2 - 4 уроках. Предоставить откорректированное расписание учебных занятий в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>При составлении расписания уроков учитывалось чередование различных по сложности предметов в течение дня и недели. Для обучающихся 1 класса наиболее трудные предметы проводятся на 2 уроке; 2-4 классов – на 2-3 уроках; для обучающихся 5-11 классов – на 2-4 уроках</p>	<p>Расписание уроков МБОУ СОШ с. Конево на 2016-2017 учебный год</p>
19	<p>Обеспечить продолжительность перемен в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.</p> <p>(Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 уроков) -</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут. <u>После 2 и 3 уроков – две перемены по 20 минут</u></p>	<p>Циклограмма звонков МБОУ СОШ с. Конево на 2016-</p>

	20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая). Предоставить откорректированное расписание учебных занятий в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.			2017 учебный год
20	<p>Заменить медицинские книжки Игошевой Л.Н. и Орловой О.В.</p> <p>Предоставить данные о периодическом медицинском осмотре у следующих специалистов:</p> <p>Катаева О.В. (стоматолог, отоларинголог), Палкина З.И. (стоматолог, отоларинголог), Палкина А.В. (отоларинголог), Сосновских В.А. (флюорография, отоларинголог), Хакимова О.В. (отоларинголог), Орлова О.В., (стоматолог, отоларинголог, терапевт) Каськова О.Н. (стоматолог), Окулова Н.А. (стоматолог, отоларинголог), Игошева Л.Н. (отоларинголог, терапевт) Цепцова О.Б. (флюорография, отоларинголог, я-глист), Баженова В.А. (терапевт, стоматолог), Мартыненко (отоларинголог), Шмакова Г.И. (стоматолог).</p> <p>Отстранить от работы сотрудников не прошедших медицинские осмотры, не привитых в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских</p>	07.11.2016г	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>1. личные медицинские книжки Орловой О.В., Игошевой Л.Н. заменены на медицинские книжки соответствующего образца в марте 2016 года;</p> <p>2. Катаева О.В.: стоматолог пройден 07.04.2016г., отоларинголог – 24.05.2016г. 3. Палкина З.И.: стоматолог пройден 22.03.2016г., отоларинголог – 24.05.2016г. 4. Палкина А.В.: отоларинголог пройден 26.05.2016г.; 5. Сосновских В.А.: флюорография пройдена 01.04.2016г.; 6. Хакимова О.В.: отоларинголог пройден 12.03.2016г.; 7. Орлова О.В.: стоматолог пройден 24.05.2016г., отоларинголог – 24.05.2016г., терапевт – 26.05.2016г.; 8. Каськова О.Н.: стоматолог пройден 25.03.2016г.; 9. Окулова Н.А.: стоматолог пройден – 23.05.2016г., отоларинголог – 23.05.2016г.; 10. Игошева Л.Н.: отоларинголог пройден 07.07.2016г., терапевт – 15.08.2016г.; 11. Цепцова О.Б. уволена 22.07.2016г. (приказ № 53-К от 22.07.2016г.); 12. Баженова В.А. уволена 28.04.2016г. (приказ № 28 – К от 28.04.2016г.);</p>	Личные медицинские книжки

	осмотров, не допускаются к работе. Предоставить книжки медицинских осмотров выше указанных сотрудников в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.		13. Мартыненко Л.В. уволена 29.08.2016г. (приказ № 71-К от 28.08.2016г.); 14. Шмакова Г.И., уволена 31.08.2016г. (приказ № 67-К от 23.08.2016г.) Отметки о прохождении медицинского осмотра у специалистов проставлены в личные медицинские книжки данных сотрудников.	
21	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологические требования к питьевому режиму, а именно: установить держатели для пластиковых стаканов. Назначить ответственного за организацию питьевого режима. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Для обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к питьевому режиму: назначен ответственный за питьевой режим. Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды. (Заключен договор с ООО «Завод напитков» 624172 г. Невьянск, ул. Красноармейская, 4). Для организации питьевого режима используется достаточное количество чистой посуды (стеклянной), а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной посуды.	Фото №2
22	Обеспечить вакцинацию против Гепатита В Шмаковой Г.И. Предоставить книжку медицинских осмотров в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016.	Уволена 31.08.2016г. (приказ № 67-К от 23.08.2016г.)	
23	Обеспечить вакцинацию против кори у следующих работников: Палкина З.И., Сосновских В.А., Каськова О.Н. Предоставить книжки медицинских осмотров, указанных сотрудников в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016.	<u>Выполнено.</u> Сосновских В.А. привит от кори в детском возрасте (отметка от 13.04.2016г.), Палкина З.И., переболела корью в детском возрасте, Каськова О.Н., привита от кори в детском возрасте (отметка от 05.04.2016г.)	Личные медицинские книжки
24	Обеспечить прохождение гигиенического обучения и	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Мальков С.С., Сосновских	Личные медици

<p>аттестации у следующих работников: Мальков С.С., Цепцова О.Б., Сосновских В.А., Мартыненко Л.В., Хакимова О.В. Предоставить книжки медицинских осмотров в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	<p>В.А., Хакимова О.В.: гигиеническое обучение и аттестация пройдены 18.05.2016г.</p> <p>Цепцова О.Б. уволена 22.07.2016г. (приказ № 53-К от 22.07.2016г.); Мартыненко Л.В. уволена 29.08.2016г. (приказ № 71-К от 28.08.2016г.);</p>	<p>нские книжки</p>
---	---	---------------------

Структурное подразделение «Детский сад» (624185 Свердловская область, Невьянский район, с. Конево, ул. Горького, 14)

1	<p>Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать, включить полный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</p> <p>Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 4 «Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении» в соответствии с п. 3.1. СанПин 1.1.1058-01</p>	Программа производственного контроля
2	<p>Откорректировать программу производственного контроля в соответствие с действующим законодательством, раздел «Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации».</p> <p>Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 7 «Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» в соответствии с п. 3.4. СанПин 1.1.1058-01</p>	Программа производственного контроля
3	<p>Откорректировать программу производственного контроля раздел «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля».</p> <p>Откорректированную программу</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 9 «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с</p>	Программа производственного контроля

	производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.		осуществлением производственного контроля» в соответствии с п. 3.7. СанПин 1.1.1058-01	
4	Откорректировать программу производственного контроля раздел «Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 10 «Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор» в соответствии с п. 3.8. СанПин 1.1.1058-01	Програ мма произво дственн ого контрол я
5	Обеспечить соблюдение поточности технологических процессов. Стол для приготовления салатов установить в горячем цехе.	07.11.2016	<u>Выполнен.</u> Стол для приготовления салатов установлен в отдельном помещении пищеблока	Фото 1
17	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к обработке инвентаря: разведение дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по применению. Предоставить протокол лабораторных испытаний в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016	<u>Выполнен.</u> Проведены лабораторные исследования, заключение: соответствует требованиям инструкции № 24/12 от 12.03.2012г.	Проток ол лаборат орных испыта ний №22724 от 19 августа 2016 г.
18	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к поступающей на пищеблок пищевой продукции: не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также	07.11.2016	<u>Выполнен.</u> Поступающая на пищеблок пищевая продукция принимается с сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами, маркировочными ярлыками.	Маркир овочны е ярлыки, сертиф икаты соответ

	продукты без сопроводительных документов, подтверждающие их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.			ствия, ветеринарные свидетельства.
19	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологической документации: оформить технологические карты в соответствии с требованиями санитарных правил (указать номера рецептур, технологию приготовления в соответствии с требованиями санитарных правил: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Технологические карты оформлены в соответствии с требованиями санитарных правил.	Технологические карты
20	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к меню: ассортимент пищевых продуктов используемых в меню детей, привести в соответствие с санитарными правилами. Обеспечить выполнение норм питания. Питание организовать в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 10). В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. Предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора примерное меню, накопительные ведомости, технологические карты.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> 10-ти дневное меню откорректировано. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.	10-ти дневное меню, накопительные ведомости, технологические карты.

21	<p>Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускаются. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с санитарными требованиями. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u> 10-ти дневное меню откорректировано. Технологические карты оформлены в соответствии с санитарными требованиями.</p>	10-ти дневное меню, технологические карты
22	<p>Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к меню: включить в обед закуску. Обеспечить соответствие примерного меню санитарно-эпидемиологическим требованиям: завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u> 10-ти дневное меню откорректировано: в обед включена закуска, исходя из ассортимента блюд программы по питанию и их совместимости.</p>	10-ти дневное меню.
24	<p>Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье</p>	07.11.2016	<p>Выполнено. Доставка грязного белья в постирочную осуществляется в специальном матерчатом мешке, который стирается и</p>	Фото № 2.

	доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.		хранится отдельно от белья.	
25	Обеспечить своевременное прохождение гигиенического обучения и аттестации. Предоставление личных медицинских книжек Кутмерова М.А., Дерягиной А.Е., Гайнуллина Т.Ф.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Кутмеров М.А., Дерягина А.Е.: гигиеническое обучение и аттестация пройдены 18.05.2016г. Гайнуллин Т.Ф. уволен 13.04.2016г. (приказ № 25-К от 13.04.2016г.)	Личные медицинские книжки
26	Обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров. Предоставление личных медицинских книжек Рогожиной Е.М., Безвестных Н.В., Орловой С.А., Ушениной Н.А., Казанцевой О.А. Обеспечить замену личных медицинских книжек Орловой С.А., Окуловой Е.А. Предоставить данные о вакцинации и внести их в личную медицинскую книжку Орловой С.А.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Медицинский осмотр у Рогожиной Е.М., Безвестных Н.В., Орловой С.А., Казанцевой О.А. пройден в июле 2016г. Ушенина Н.А. уволена 01.08.2016г. (приказ № 58-К от 01.08.2016г.) Личные медицинские книжки Орловой С.А., Окуловой Е.А. заменены на медицинские книжки соответствующего образца в марте 2016г. Данные о вакцинации внесены в личную медицинскую книжку Орловой С.А.	Личные медицинские книжки
27	Предоставить данные о вакцинации против Гепатита В Безвестных Н.В.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Данные о вакцинации внесены в личную медицинскую книжку Безвестных Н.В.	Личная медицинская книжка
28	Предоставить данные о вакцинации против кори и внести их в личную медицинскую книжку на следующих работников: Кутмеров М.А., Овчинникова Е.А., Безвестных Н.В., Окулова Е.А., Гайнуллин Т.Ф., Константинова О.В., Ушенина Н.А.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Данные о вакцинации внесены в личные медицинские книжки Кутмерова М.А. (19.09.2005г.), Овчинниковой Е.А. (прививка от кори поставлена в детском возрасте), Безвестных Н.В. (09.05.2007г.), Окуловой Е.А. (прививка от кори поставлена в детском возрасте), Константиновой О.В. (08.06.2009г.) Ушенина Н.А. уволена 01.08.2016г. (приказ № 58-К от 01.08.2016г.) Гайнуллин Т.Ф. уволен	Личные медицинские книжки

13.04.2016г. (приказ № 25-К от 13.04.2016г.)

Филиал «Начальная школа – детский сад села Киприно» (624184, Свердловская область, Невьянский район, с. Киприно, ул. Трактористов, 5)

1	Откорректировать программу производственного контроля, актуализировать, включить полный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 3 «Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении» в соответствии с п. 3.1. СанПин 1.1.1058-01	Программа производственного контроля
2	Откорректировать программу производственного контроля в соответствие с действующим законодательством, раздел «Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 4 «Перечень должностей и работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» в соответствии с п. 3.4. СанПин 1.1.1058-01	Программа производственного контроля
3	Откорректировать программу производственного контроля раздел «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 10 «Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля» в соответствии с п. 3.7. СанПин 1.1.1058-01	Программа производственного контроля
4	Откорректировать программу производственного контроля раздел «Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Программа производственного контроля откорректирована. Внесены изменения в раздел 9	Программа производственного

	остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор». Откорректированную программу производственного контроля предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.		«Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор» в соответствии с п. 3.8. СанПин 1.1.1058-01	ого контрол я
5	Раковины для мытья рук в производственных цехах пищеблока оборудовать смесителями, исключающими повторное загрязнение рук после мытья. Заменить не исправные смесители на производственных ваннах в мясном и овощном цехах.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Раковины оборудованы смесителями, исключающими повторное загрязнение рук после мытья. Заменены неисправные смесители на производственных ваннах в мясном и овощном цехах.	Фото 1
6	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к отделке помещений. Провести ремонт с восстановлением отделки стен (утеплением) и потолка в загрузочном помещении пищеблока. (Стены помещения должны быть гладкими без признаков поражения грибок...)	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Проведён ремонт с восстановлением отделки стен и потолка в загрузочном помещении пищеблока.	Фото 2
9	Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью, пластмассовые и столовые приборы из алюминия (в мясном и овощном цехах заменить тазы со сколотой эмалью).	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Тазы со сколотой эмалью в овощном и мясном цехах заменены.	Фото 3.
10	Обеспечить разведение дезинфицирующих средств на пищеблоке в соответствии с инструкцией по применению. Предоставить протокол	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Проведены лабораторные исследования, заключение: соответствует требованиям инструкции № 24/12 от	Протокол лабораторных испытаний

	лабораторных испытаний в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.		12.03.2012г.	ний № 12763 от 23.05.2016г.
11	Не допускать к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством российской Федерации.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Поступающая на пищеблок пищевая продукция принимается с сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами, маркировочными ярлыками.	Маркировочные ярлыки, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства.
12	Выдачу готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трёх человек. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (указывать час изготовления продукции)	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Готовую пищу проверяет бракеражная комиссия в составе трёх человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.	Журнал бракеража готовой продукции.
13	Обеспечить отбор суточных проб в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, а именно непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 10г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Отбор суточных проб производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, а именно непосредственно после приготовления пищи.	Фото 4.
14	Откорректировать примерное десятидневное меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями: включить в рацион блюда из говядины. Обеспечить	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Примерное десятидневное меню откорректировано. Блюда из говядины включены в меню (4, 5, 10 день).	Примерное меню и накопительные

	<p>выполнение рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.</p> <p>Предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области примерное меню и накопительные ведомости.</p>			ведомости.
15	<p>Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускаются. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. Предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области утвержденное примерное меню и фактическое меню.</p>	07.11.2016	<p>Выполнено.</p> <p>Повторение блюд не допускается. Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню обеспечено.</p>	Примерное и фактическое меню.
16	<p>В обед 2,4,5,9 дней примерного десятидневного меню включить закуску. Обеспечить соответствие меню санитарно – эпидемиологическим требованиям, а именно : завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи , сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные овощные и творожные блюда, салаты, винегреты, горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p> <p>Все замечания учтены в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями.</p>	Примерное 10-дневное меню
17	<p>В дошкольной образовательной</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u></p>	Пример

	<p>организации функционирующей 8 и более часов примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог сметана, сыр яйца, птица, соки и др) включаются 2-3 раза в неделю.</p>		<p>В ДОО примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог сметана, сыр яйца, птица, соки и др) включаются 2-3 раза в неделю.</p>	<p>ное 10-дневное меню</p>
18	<p>Обеспечить разведение дезинфицирующих средств в групповых и подсобных помещениях детского сада в соответствии с инструкцией по применению. Предоставить протоколы лабораторных испытаний в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u> Разведение дезинфицирующих средств в групповых и подсобных помещениях детского сада соответствует требованиям «Инструкция по применению дезинфицирующего средства «Део-Хлор». № 24/12 от 12.03.2012г.</p>	<p>Протокол лабораторных испытаний № 22980 от 30.08.2016г.</p>
19	<p>Обеспечить своевременное прохождение медицинских осмотров сотрудниками образовательного учреждения, в том числе Белоусовой А. Л. (специалиста – отоларинголога)</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено</u> Белоусовой А. Л. специалист – отоларинголог пройден 10.11.2015 г., 08.07.2016г., прохождение отмечено в личной медицинской книжке.</p>	<p>Личная медицинская книжка</p>
20	<p>Обеспечить соблюдение персоналом дошкольной образовательной организации правил личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти. Убрать личные вещи из производственных цехов пищеблока.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u> Замечания учтены.</p>	
21	<p>Обеспечить своевременную вакцинацию против гриппа Казанцевой И.А., Ушениной А.С.</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u> Ушенина А.С. 05.10.2015г. 02.11.2016г. Казанцева И. А. уволена 26.07.2016г. (приказ № 54-К от 26.07.2016г.)</p>	<p>Личная медицинская книжка</p>
22	<p>Обеспечить своевременную вакцинацию против Кори у следующих работников: Кукарцева Н.М, Белоусова А.Л,</p>	07.11.2016	<p><u>Выполнено.</u> Отметка о вакцинации проставлена Кукарцева Н.М.- 26.12.1984г,</p>	<p>Личные медицинские книжки</p>

	Шумилкина Л.Б., Окулова Н.Ф..		Белоусова А.Л.- 21.01.1991г, Шумилкина Л. Б. 18.11.1991г. Окулова Н.Ф. уволена 21.09.2016г. (приказ № 76-К от 21.09.2016г.)	
23	Обеспечить своевременное прохождение гигиенического обучения Шумилкина Л.Б., Казанцева И.А.	07.11.2016	<u>Выполнено.</u> Шумилкина Л.Б. прошла гигиеническое обучение 18.05.2016 г. Отметка проставлена. Казанцева И. А. уволена 26.07.2016г. (приказ № 54-К от 26.07.2016г.)	Личные медици нские книжки

Директор МБОУ СОШ с. Конево



Л.Н. Игошева

Л.Н. Игошева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Орлова Лариса Вячеславовна

Действителен с 01.04.2021 по 01.04.2022