

ПРЕДПИСАНИЕ № 92
об устранении выявленных нарушений

28.02.2022

г.Ярославль

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:
Муниципальное общеобразовательное учреждение « Лучинская средняя школа»
Ярославского муниципального района ОГРН 1027601603996; ИНН 7627013989;
150521, Ярославская область, Ярославский район, с. Лучинское, д.2а

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

При проверке выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":

п.1.5. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, 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 <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Согласно сведений о количестве вакцинированных от Covid-19, общая численность сотрудников 34 человека из них вакцинировано 32 человека, 2 человека имеют медицинские отводы.

на момент проверки у 2 человек персонала отсутствуют данные об очередной RW от дифтерии.(Любанова С.С, Мартынов В.В.)

У 7 человек отсутствуют данные о вакцинации. (Самарина А.Д., Коренухина Т.С., Радостин Е.А., Ромахина Н.В., Бондарь А.А., Ковалева Ю.А., Гусев А.А.)

У Гусева А.А. отсутствуют данные о прохождении медицинского осмотра.

2.4.12. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключаящее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

На момент проверки помещение для хранения уборочного инвентаря имеется только на 1 этаже, помещение не оборудовано поддоном с подводкой холодной и горячей водой, а также системой водоотведения.

П2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение данного пункта требуется ремонт кровли из-за течи кровли требуется косметический ремонт: учебных кабинетов N1,2,3,4.;

п.2.7.2. Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения).

В нарушение данного пункта, на момент проверки проветривание помещений не проводится из-за ветхости оконных рам: во кабинете N 7(1 этаж), N кабинетах 3 и 6 -2 этаж)

п.3.4.16 Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

В нарушении данного пункта согласно представленного Приказа №74/10-о.д. от 01.09.2021г "Об утверждении режима работы школы на 2021- 2022г" расписание звонков все перемены по 5 минут

В результате контрольно-надзорных мероприятий выявлены нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что свидетельствует об сниженном контроле за питанием детей со стороны администрации школы, а именно:

6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

На момент проверки на изотермических емкостях и в сопроводительных документах отсутствует вся выше указанная информация.

Рис и котлеты перетарены в емкости мармита.

п. 8.1.4 Питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, а именно вывешенное меню на 15.02.2022г в меню предусмотрено:

Завтрак: голубцы ленивые, бутерброд с сыром, чай

Обед: Суп рыбный , котлета мясная , рис , чай. хлеб ржаной.

Данное меню отсутствует в утвержденном 10 дневном меню.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой

Воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

В нарушение данного пункта на момент проверки согласно справки на 15.02.2022г на 273 обучающегося имеется всего 200шт. одноразовых стаканчиков.

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

В нарушение данного пункта согласно приказа N70/1-о.д. от 06. 08. 2021г промывка кулера осуществлялась в августе месяце 2021г.а не реже одного раза в три месяца.

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю устранить выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п.1.5. обеспечить проведение профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, медицинского осмотра персонала.**Срок исполнения 01.04.2022**

Обеспечить прохождение всеми сотрудниками вакцинации против Covid-19 или иметь медицинские отводы. По истечению времени медицинского отвода обеспечить вакцинацию сотрудникам против Covid-19.**Срок исполнения немедленно и постоянно.**

2.4.12. Оборудовать помещение для хранения уборочного инвентаря металлическим поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.**Срок исполнения 01.09.2022.**

П2.5.3.Провести ремонт учреждения: ремонт кровли, косметический ремонт учебных кабинетов N1,2,3,4. **Срок исполнения 01.09.2023.**

п.2.7.2. Провести замену ветхих окон во кабинете N 7(1 этаж), N кабинетах 3 и 6 -2 этаж), обеспечить проветривание всех помещений - учебные кабинеты вовремя перемены, коридоры во время урока .**Срок исполнения 01.09.2023.**

п.3.4.16 Обеспечить продолжительность перемен между уроками не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.**Срок исполнения 01.04.2022**

Усилить контроль и устранить выявлены нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

6.1.5. Усилить контроль за доставкой пищевой продукции предприятием общественного питания: на ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

Запретить перетаривание из термосов в мармит. **Срок немедленно и постоянно.**

п. 8.1.4 Усилить контроль за питанием детей. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню. **Срок немедленно и постоянно.**

8.4.3. Обеспечить, при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), достаточным количеством одноразовых стаканчиков.

При организации питьевого режима по средству кипяченой воды обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;

Срок немедленно и постоянно.

8.4.4. Обеспечить мойку кулера с применением дезинфекционного средства не реже одного раза в три месяца. **Срок исполнения каждые три месяца.**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на **Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лучинская средняя школа» Ярославского муниципального района ОГРН 1027601603996; ИНН 7627013989; 150521, Ярославская область, Ярославский район, с. Лучинское, д.2а**

Документы, подтверждающие выполнения предписания предоставить в срок до «_01_» __сентября _2023__ года

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Зам. главного
государственного санитарного
врача по Ярославской
области
(заместитель)

М.П.



Золотина Любовь Сергеевна