

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВЕРХНЕКЕТСКОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТЕПАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

636516, Россия, Томская область, Верхнекетский район,

пос. Степановка, пер. Аптечный, дом 5

тел./факс: (8-382) 58-25-1-66;

[E-mail: stepanovca@mail.ru](mailto:stepanovca@mail.ru)

**Отчет по устранению предписаний надзорных органов в 2016 -2017 учебном году.**

На основании: распоряжения № 18 от 12.12.2016г., начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе С.Н. Тищенко

<b>Нарушения в здании школы.</b>		
1.	Обеспечить подвоз обучающихся начального общего образования пешеходной доступностью до образовательной организации более 2 км, специально выделенным транспортом. – основание <b>п.2.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 ( с изменениями и дополнениями)</b>	Не выполнен
2.	Проводить подбор мебели соответственно росту обучающихся. Оформить в классном журнале лист здоровья, внести сведения для каждого обучающегося об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели. Произвести маркировку ученической мебели в учебном кабинете 1 класса (1 этаж), в учебном помещении №4 (русский язык и литература)	Выполнен
3.	Обеспечить обучающихся в кабинете технологии для мальчиков специальной одеждой-беретами, защитными очками. - <b>основание п.10.26</b> санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.2.2.2821-10 ( с изменениями и дополнениями);	Выполнен
4.	В кабинете технологии сверлильные и точильные станки оборудовать предохранительными сетками, стеклами и местным освещением. - <b>основание п.5.10</b> санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.2.2.2821-10 ( с изменениями и дополнениями);	Не выполнен
5.	Заменить в кабинете №1, в кабинете математики на втором этаже линолеумное покрытие пола с дефектами и механическими повреждениями, в кабинете химии устранить в полу дыру, в спортивной зале покрасить пол. -основание <b>п.4.29</b> санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН	Не выполнен

	2.2.2.2821-10 ( с изменениями и дополнениями);	
6.	<p>В здании школы оборудовать централизованную систему вентиляции. Проводить обследование технического состояния вентиляции специализированными организациями <u>через 2 года после ввода здания в эксплуатацию, в дальнейшем - не реже 1 раза в 10 лет</u></p> <p>- основание <b>п.6.1</b> санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.2.2.2821-10;</p>	Не выполнен
7.	<p>В помещениях школы соблюдать режим проветривания, провести замеры параметров микроклимата - относительной влажности воздуха, в 3-х учебных помещениях, раздевалке.</p> <p>- основание п.6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;</p>	Выполнен
8.	<p>В кабинете математики обеспечить боковое естественное левостороннее освещение</p> <p>- основание санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п.7.1.3 СанПиН 2.2.2.2821-10(с изменениями и дополнениями);</p>	Не выполнен (так как не предоставляется возможным).
9.	<p>В кабинете русского языка и литературы №4 убрать с подоконников цветы. Цветы размещать в переносных цветочницах высотой 65-70 см от пола или подвешенных кашпо.</p> <p>- основание п.7.1.9 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями);</p>	Выполнен
10.	<p>В учебных помещениях 1 «а»,1 «б» и 3-го классов оборудовать местное освещение классных досок, софитами.</p> <p>- основание п.7.2.6 СанПиН 2.2.2.2821-10 ( с изменениями и дополнениями);</p>	Не выполнен
11.	<p>Довести параметры уровня освещенности в учебных помещениях на рабочих местах, в спортивном зале до нормируемых величин в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>- основание п.7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;</p> <p>п. 7.2.4, п.3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий";</p> <p>п.6.3 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы".</p> <p>- основание п.7.2.6 СанПиН 2.2.2.2821-10 ( с изменениями и дополнениями);</p>	Выполнен

12.	<p>Оборудовать подводку горячей воды к умывальным раковинам в столовой, кабинете химии, санитарных узлах. В учебных кабинетах начальных классов оборудовать раковины для мытья рук.</p> <p>- основание п.8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).  - основание п.4.27 СанПин 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями);</p>	Не выполнен
13.	<p>Питьевой режим для обучающихся организовать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, или водой расфасованной в емкости (бутилированной водой) с использованием индивидуальных стаканчиков.</p> <p>- основание п.8.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;  - основание п.10.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;</p>	Выполнен
14.	<p>Обеспечить школьников питьевой водой отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения.</p> <p>- основание п.8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;</p>	Не выполнен
15.	<p>Установить в санузле для девочек в кабинах двери, в туалете для мальчиков унитазы установить в кабины с дверями без запоров;</p> <p>- основание п.4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями);</p>	Выполнен
16.	<p>Обеспечить отдельное хранение уборочного инвентаря для туалетов от другого уборочного инвентаря.</p> <p>-основание п.12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями);</p>	Выполнен
17.	<p>Не допускать проведение нулевых уроков. Пересмотреть расписание уроков для обучающихся. Привести в соответствие с требованиями санитарных правил для обучающихся в 1 «а», 1 «б» 2 и 3 классах ,в 5 классе в 6-7, 9,11 классах общий объем недельной нагрузки (количество учебных занятий). При составлении расписания уроков чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся среднего общего образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами. Не допускать проведение сдвоенных уроков, кроме уроков физкультуры</p> <p>- основание п.10.4; п.10.5; п 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;</p>	Выполнен

18.	<p>Организовать для обучающихся двухразовое горячее питание- завтрак и обед. Отпуск горячего питания обучающимся организовывать по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.</p> <p>- основание п.6.8., п.7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».</p>	Выполнен
19.	<p><b>Обеспечить персонал пищеблока индивидуальными или одноразовыми полотенцами для сушки рук в производственных помещениях, туалете</b></p> <p><b>- основание п.3.3, п.13.1;п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».</b></p>	Выполнен
20.	<p>Складское помещение для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.</p> <p>-основание п.4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Выполнен
21.	<p>В мясо-рыбном цехе, в моечной посуды ко всем моечным ваннам подвести горячую воду</p> <p>- основание п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Не выполнен
22.	<p>Обеспечить условия для проведения первичной обработки овощей и фруктов, оборудовать моечные ванны.</p> <p>- основание п.8.12,п.8.13 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Не выполнен
23.	<p>Осуществлять выдачу готовой пищи обучающимся, после снятия пробы бракеражной комиссией в составе трех человек.</p> <p>-основание п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.</p>	Выполнен
24.	<p>Обеспечить мытье столовой посуды в трехсекционной ванне, для мытья чайной посуды установить двухсекционную ванну.</p> <p>- основание п.5.10,п.5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Не выполнен
25.	<p>В моечной пищеблока, предусмотреть мытье кухонной посуды отдельно от столовой посуды.</p> <p>- основание п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;</p>	Не выполнен
26.	<p>Внести в медицинские книжки сотрудников школы сведения о профилактической прививки против гриппа. Обеспечить прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работникам школы: Королюк А.А</p>	Выполнен

	<p>Коноплицкой Л.И, Гайворонской В.М. В дальнейшем сотрудникам школы, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с периодичностью не реже одного раза в 2 года. Пройти очередной профилактический медицинский осмотр на туберкулез уборщикам помещений: Шабуровой Н.Б, Тихонько М.А, Неволоиной О.А, работнику пищеблока Медведевой Н.А.</p> <p>-основание п. п.11.8; 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 с изменениями от 24.11.2015г, п.4.13 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;</p>	
27.	<p>В складском помещении пищеблока овощи-картофель, хранить в ларе или подтоварниках. Срок исполнения до: постоянно в соответствии с требованиями санитарных правил</p> <p>- основание п.4.6 ,п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Выполнен
28.	<p>Промаркировать холодильную установку в варочном цехе.</p> <p>-основание п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Выполнен
29.	<p>Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Оформить технологические карты на салат рыбный, салат с фасолью.</p> <p>.-оформить тех.карты</p> <p>- основание п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Выполнен
30.	<p>Обеспечить рацион питания школьников в соответствии с утвержденным меню. В исключительных случаях допускать замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.</p> <p>- основание п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;</p>	Выполнен
31.	<p>Обновить маркировку на кухонной посуде. Приобрести кухонную посуду и нанести маркировку «гарниры».</p> <p>- основание п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-0808 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;</p>	Выполнен
32.	<p>Обеспечить хранение уборочного инвентаря для производственного оборудования, мытья стен и т.д, в специально отведенном помещении, вне помещения варочного цеха.</p> <p>-основание п.5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;</p>	Выполнен
33.	<p>Обеспечить ведение документации на пищеблоке, ежедневно, в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнять все строки. Вносить в указанный</p>	Выполнен

	журнал результат бракеража о поступающих кисломолочных продуктах и колбасных изделиях. -основание п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.	
34.	Соблюдать технологию приготовления блюд в соответствие с технологическими картами. Обеспечить соблюдение санитарных условий на пищеблоке, условий хранения и реализации готовых блюд.	Выполнен

Директор школы



А.А. Андреев