

ОТЧЕТ об устранении Предписания 20-05/170 от 02 ноября 2018 года

№ п/п	Наименование мероприятий	Сведения об исполнении
1.	В соответствии с требованиями п. 3.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» оградить территорию школ с. Новое Семенкино, с. Петровка в установленные сроки	Исполнено 01.11.2019г.
2.	В соответствии с требованиями п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в учебных помещениях начальных классов и кабинетах физики в школах: с. Старый Маклауш, с. Новое Семенкино, с. Петровка установить умывальные раковины с подводкой холодной проточной воды и отведением к канализации.	Исполнено 01.11.2019г.
3.	В соответствии с требованиями п. 4.28, п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» провести косметический ремонт в школе с. Новое Семенкино, в школе с. Ерилкино с заменой линолеума, восстановлением целостности покрытия стен, потолков, кладки наружной стены школы с. Ерилкино	Исполнено 01.11.2019г.
4.	В соответствии с требованиями п. 6.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в школах: с. Старый Маклауш, с. Новое Семенкино, с. Ерилкино в учебных кабинетах отопительные приборы оборудовать ограждающими устройствами, безвредными для здоровья детей	Исполнено 01.11.2019г.
5.	В соответствии с требованиями п. 10.1., 10.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучаю-	Подана заявка в МАУ «ЦМТОД ОУ» м. р.

	шихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" организовать питьевой режим в школах с. Ерилкино, с. Новое Семенкино, с. Петровка в соответствии с требованиями санитарных правил	Клявлинский на оборудование питьевыми фонтанчиками или обеспечить наличие бутилированной воды для организации питьевого режима 12.06.18 и повторно 26.11.18
6.	В соответствии с требованиями п. 4.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» раздевальные помещения в СП Детский сад «Сказка» оборудовать устройствами для просушивания верхней одежды и обуви	Исполнено 01.11.2019г.
7.	В соответствии с требованиями п. 7.2.10 СанПиН 2.4.2.2821-10» Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» организовать утилизацию неисправных люминесцентных ламп в соответствии с требованиями настоящих правил (выделить место для хранения перегоревших ламп, оформить договор на вывоз и утилизацию).	Исполнено 01.11.2019г.
8.	В соответствии с требованиями п. 11.8, п. 11.9, п. 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10" Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", организовать производственный контроль за своевременным прохождением периодического медицинского обследования сотрудников и назначить ответственное лицо за ведением личных медицинских книжек, организовать обучение по программе санитарно-гигиенического минимума сотрудников.	Исполнено 01.11.2019г.
9.	В соответствии с требованиями п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений", п. 2.1, п. 10.6, п. 11.2 СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" в СП Детском саде «Сказка» организовать мероприятия по профилактике токсокароза с регулярной заменой песка в детских песочницах (три раза в теплое время года); организовать производственный контроль за качеством песка в песочницах по паразитологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям).	Исполнено 01.11.2019г.
10.	В соответствии с требованиями п. 17.16 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические	Исполнено 01.11.2019г.

	<p>требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» пункт 5 Приложения 2 СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» (действует с 28.02.2014 г.) постельные принадлежности организовать ежегодную химическую чистку или обработку в дезинфекционной камере постельных принадлежностей в СП Детский сад «Сказка».</p>	
11.	<p>В соответствии с требованиями п. 6.5, п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» организовать питание детей в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, примерное меню согласовать с органами Роспотребнадзора;</p>	Исполнено 01.11.2019г.
12.	<p>В соответствии с требованиями п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» организовать ежегодное проведение технического контроля соответствия оборудования пищеблока (технологическое оборудование, холодильное оборудование, весы) паспортным характеристикам в школах: с. Старый Маклауш, с. Ерилкино.</p>	Исполнено 01.11.2019г.
13.	<p>В соответствии с требованиями п. 10.4 таб. 3 п. 10, п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» расписание уроков составить в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил с учетом регламентированного времени начала занятий, продолжительности занятий, количестве смен, продолжительность перемен, продолжительность перерыва между основными и факультативными, внеурочными занятиями, с использованием «ступенчатого» режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре – по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре – декабре – по 4 урока в день по 35 минут каждый; январь-май – по 4 урока в день по 40 минут каждый), по степени нагрузки на учащихся 1-го класса со 2-ой четверти; при составлении расписания уроков соблюдать чередование основных предметов с более легкими в течение дня и недели для обучающихся начального общего образования, для обучающихся основного общего и среднего общего образова-</p>	Исполнено 01.11.2019г.

	ния;	
14.	В соответствии с требованиями п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для питания детей использовать сливочное масло с массовой долей жира не менее 82,5%, не допускать использования в рационе питания детей растительно-сливочного масла (спрэда).	Исполнено 01.11.2019г.
15.	В соответствии с требованиями п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при хранении пищевых продуктов строго соблюдать требования настоящих санитарных правил, а именно: не допускать хранение продуктов и продовольственного сырья не имеющие маркировочных ярлыков (этикеток), с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов.	Исполнено 01.11.2019г.
16.	Представленное меню утверждено руководителем образовательного учреждения, не согласовано руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, что не соответствует п. 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор).	Исполнено 01.11.2019г.
17.	В соответствии с требованиями п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при организации питания детей использовать сливочное масло, растительно-сливочное масло (спрэд), в питании детей в дальнейшем не использовать.	Исполнено 01.11.2019г.

18.	В соответствии с требованиями п. 6.26, п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» маркировочные ярлыки на продуктах хранить до конца использования данных продуктов.	Исполнено 01.11.2019г.
19.	Соответствии с требованиями п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» строго соблюдать технологию приготовления горячих блюд, при приготовлении блюд руководствоваться технологическими картами.	Исполнено 01.11.2019г.
20.	В соответствии с требованиями п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» в детском саду разработать и оформить технологические карты приготовления блюд, производство готовых блюд осуществлять с использованием технологических карт, технологические карты представить в органы Роспотребнадзора.	Исполнено 01.11.2019г.
21.	В соответствии с требованиями п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» организовать проведение С-витаминизация третьих блюд, оформить журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, результаты проведения регулярно вносить в Журнал.	Исполнено 01.11.2019г.