

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**  
**ТERRITORIALNYY OTDEL UPRAVLENIYA ROSPOTREBNADZORA PO XANTSY-MANSIYSKOMU**  
**AVTONOMNOMU OKRUGU – YUGRE V G. NYAGANI I Oktiabryskom rayone**  
1 mkn, dom. 20, помещение 74, g. Nyagan, Xanty-Mansiyskiy avtonomnyy okrug – Yugra  
Tyumen'skaya oblast', 628181  
Tel.: 8(34672)62714  
E-mail: [nyagan@86.rosпотребнадзор.ru](mailto:nyagan@86.rosпотребнадзор.ru)  
OKPO 76830253 OGRN 1058600003681 INN/KPP 8601024794/860101001

**ПРЕДПИСАНИЕ**  
**об устранении выявленных нарушений санитарных правил**  
**должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный**  
**государственный надзор и контроль за исполнением обязательных**  
**требований законодательства Российской Федерации в области**  
**обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и**  
**защиты прав потребителей**

**№ 23 от 19.01.2020г.**

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов: МКОУ «Комсомольская ООШ», юридический адрес: 628112, ХМАО-Югра, Октябрьский район, п. Комсомольский, ул. Партизанского, 16, акт проверки № 33 от 19.02.2020г.

выявлены нарушения ст.11, п. 1 ст 28, п. 1 ст. 17 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля"), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также, условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

1. В помещении лаборантской кабинета химии на стенах, потолке трещины, осипается побелка, что не обеспечивает качественное мытье и дезинфекцию, нарушение п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10.
2. Стены в учебных классах окрашены акриловой краской, которая предназначена для сухой уборки (согласно информации, нанесенной на упаковку с данной краской), что не обеспечивает уборку влажным способом и дезинфекцию, в нарушение п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10.
3. Значение контролируемого параметра ЭМИ на рабочем месте главного бухгалтера с ПК по напряженности электрического поля в диапазоне 5Гц-2кГц измеренный показатель составил 94,00-36,00-61,00 Е(В/м), при гигиеническом нормативе – 25 Е(В/м), что не соответствует требованиям, отраженным в п. 7.2.7. СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах".
4. В физкультурном зале дошкольной группы используется мебель с выщербленной поверхностью, частично стершаяся краска по углам, что препятствует ежедневной

качественной влажной уборке с дезинфицирующими средствами и является нарушением п. 5.3., таблица 1, п.12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

5. В кабинете технологии для девочек, в кабинете физики, в изоляторе медицинского блока отсутствуют раковины для мытья рук с подводом холодной и горячей воды, что является нарушением п. 8.1. СанПиН 2.4.2.2821-10.
6. Не соблюдаются требования п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 по установке софитов (например: в кабинете начальных классов (2+4 классы) - софит установлен на высоте 93см над верхним краем доски, в каб.математики - на высоте 0,62 м, в каб.географии – на высоте 0,64 м, и т.д. при норме 0,3 м, что является нарушением п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10).
7. В кабинете информатики не соблюдается расстановка рабочих мест пользователей ПЭВМ, а именно, на часть ПЭВМ естественное освещение падает со спины, на лицо, что не соответствует требованиям п.6.1. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03, п.5.9 СанПиН 2.4.2.2821-10.
8. Не проводится одномоментное обследование детей на контагиозные гельминты один раз в год, отсутствуют данные об обследовании детей в 2019г., нарушение п. 18.2.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.
9. В моечных цехах столовой отсутствуют инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.
10. Технологическое оборудование, варочные котлы обрабатываются в одной ванной, установленной в горячем цехе, которая предназначена для иных технологических целей (слив воды после мытья круп, слив воды после варки макаронных изделий), что является нарушением п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.
11. При анализе фактического питания учащихся школы обнаружено, что не соблюдается рацион питания согласно перспективного меню, которое прошло санитарно-эпидемиологическую экспертизу. Так, 28.01.2020г. на завтрак по перспективному меню предусмотрен салат из морской капусты, по факту, согласно журнала бракеража готовой продукции, в рационе питания салата из морской капусты не было, 27.01.2020г. в обед по перспективному меню предусмотрены помидоры в собственном соку, по факту – указанное блюдо в рацион питания не включено, 24.01.2020г. по перспективному меню на завтрак были фрукты, по факту фрукты детям не выданы и.т.д. При этом, не приведена ссылка на таблицу замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08), и не подтверждены необходимыми расчетами. Указанные нарушения противоречат требованиям п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.
12. Микроклимат в помещениях не соответствует гигиеническим требованиям по показателю «относительная влажность»: кабинет иностранного языка – 22%, кабинет химии – 22,5%, кабинет математики – 22,4%, кабине русского языка и литературы – 22,0%, кабинет физики и истории – 25,3%, кабинет технологии девочек – 20,4%, кабинет биологии – 23,7%, кабинет начальных классов 2 и 4 кл – 23,7%, кабинет начальных классов 3 кл. – 20,8%, кабинет начальных классов 1 кл – 19,9%, кабинет информатики – 16,6%, кабинет технологии мальчиков – 13,8%, спортзал – 15,9%, обеденный зал столовой – 21,7%, физкультурный зал дошкольной группы – 17,6%, групповая дошкольной группы – 22,9%, приемная групповой дошкольной группы – 19,5%, при гигиеническом нормативе 40-60%; в спортивном зале школы температура воздуха 24,1-24,2<sup>0</sup>C, при норме 17-20<sup>0</sup>C, что является нарушением п. 8.4 СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 6.2., п. 6.4. СанПиН 2.4.2.2821-10.
  - В режиме дня в холодный период года и расписания непрерывной образовательной деятельности в разновозрастной группе на 2019-2020 учебный год выявлены нарушения:

- продолжительность ежедневных прогулок менее 3 часов и составляет 2 ч 35 мин., в нарушение п.11.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- для детей до 3-х лет продолжительность дневного сна менее 3 часов (фактически 2 часа), в нарушение п.11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- объем образовательной нагрузки в первой половине дня для детей старшей группы превышает 45 минут и составляет во вторник, в среду, четверг – 75 мин., что не соответствует предъявляемым требованиям п.11.11 СанПиН 2.4.1.3049-13.

**13. В расписания учебных занятий на 2019-2020 учебный год выявлены нарушения:**

- распределение учебной нагрузки в течение дня не соответствует требованиям п.10.7, прил.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 в части того, что основные предметы приходятся не только на 2,3,4 уроки, но ставятся в расписание и на 1-е уроки, и в числе последних уроков (например: 2 кл.- среда, четверг, 6,9 кл.-среда и т.п.).
- для учащихся 2 и 4 класса в понедельник физкультура проводится первым уроком, и после урока физической культуры в расписании стоит урок математики (т.е. урок с письменными заданиями), в нарушение требований прил.3 СанПиН 2.4.2.2821-10
- В перспективном 10-дневном меню на осенне-зимний период (возрастная категория 3-7 лет)
- в 10-ый день на завтрак отсутствует бутерброд, что является нарушением п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- в обед в 7-й и 10-ый день отсутствует закуска, нарушение п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- при анализе ведомости выполнения норм продуктового набора по разработанному перспективному меню в среднем на 1 ребенка в сутки выявлено недостаточное количество в рационе молока, творога, яйца, муки пшеничной и т.д., при этом, таблица замены продуктов не представлена, что является нарушением п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- в примерном меню наблюдается повторение одних и тех же блюд на обед в 5 и 6 дни (салат из свежих огурцов, щи, макароны, печень, компот из апельсинов), нарушение п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.
- распределение калорийности между приемами пищи не оценивалось ввиду наличия ошибок в меню в подсчете калорий, приходящих на отдельные приемы пищи, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

**14. Не соблюдается последовательность (поточность) готовой продукции и продовольственного сырья, а именно, готовая продукция для детей дошкольной группы из горячего цеха проносится по коридору мимо цехов для сырой продукции (мясо-рыбный цех, овощной цех), складов для сырой продукции, к столу для раздачи готовой продукции, установленному в коридоре возле складских помещений, тогда как, в столовой в обеденном зале имеется оборудованная зона раздачи готовой продукции, что является нарушением, что является нарушением п. 1 п.п 2 ст.1., п. 1 ст. 3, п.п.2 п.3.ст.10, п. 1 ст.20 ТР ТС 021/2011, п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01.**

**15. В складском помещении для хранения пищевых продуктов не соблюдается температурный режим при хранении пищевых продуктов, а именно, в морозильном отсеке холодильного шкафа допускается хранение рыбы «Лосось» при температуре минус 9<sup>0</sup> С, тогда как, производителем установлен режим хранения минус 18<sup>0</sup> С, в морозильном ларе «Снеж» при показаниях терморегистрирующего устройства минус 10<sup>0</sup>С допускается хранение печени говяжьей, мяса говядины, при этом, производителями данной продукции согласно товарного ярлыка установлены требования к хранению при минус 18<sup>0</sup>C, что**

- является нарушением п. 1 п.п 2 ст.1., п. 1 ст. 3, п 1 ст.20 , п. 7. ст. 17 ТР ТС 021/2011, п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2049-08, п. 7.11. СП 2.3.6.1079-01.
16. В буфете дошкольной группы, в моечных цехах столовой отсутствуют термометры для измерения температуры воды, что является нарушением п. 1 п.п 2 ст.1., п. 1 ст. 3, п 1 ст.20, п. 2 ст. 15 ТР ТС 021/2011, п. 13.11, п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 5.8., п.5.10 СанПиН 2.4.2.2409-08.
17. Исследованная проба готовой продукции «плов с отварной говядиной» не соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям – КМАФАнМ  $2,5 \times 10^4$ , при норме не более  $1 \times 10^3$ , что свидетельствует о нарушении режима кулинарной обработки пищевых продуктов и является нарушением п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.
18. Исследованная проба «говядина отварная для плова» не соответствует предъявляемым требованиям по качеству тепловой обработки, а именно, качество тепловой обработки недостаточное, что является нарушением п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08
19. Некачественно проведена тепловая обработка исследованной пробы «биточки мясные», что подтверждается протоколом лабораторных исследований № 280/20 от 29.01.2020г., является нарушением п.14.11СанПиН 2.4.1.3049-13
20. Производственный лабораторный контроль за групповыми помещениями детского сада не проводится. Контроль за качеством питания блюд для питания детей дошкольной группы лабораторно не исследуются. Не осуществляются лабораторные исследования песка на микробиологические, физико-химические, паразитологические, радиологические показатели. Не представлен протокол измерений физических факторов за первое полугодие 2019г. В 2018г. замеры микроклимата в помещениях дошкольного образования осуществлялись 1 раз, замеры освещенности не проводились. По результатам лабораторных исследований выявлена неудовлетворительная проба воды централизованного водоснабжения в горячем цехе по показателям «железо, мутность» (протокол № 4249/19 от 03.06.19г.), при этом, повторные исследования воды не проводились. Указанные нарушения противоречат требованиям п. 1.5, п.2.1 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий", п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".
21. Уборочный инвентарь для санузлов хранится совместно с остальным инвентарем, не промаркирован, что является нарушением п.12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10.
22. Исследованные пробы дезинфицирующих растворов не соответствуют заявленной концентрации: в инвентарной школы – фактически 0,0090%, при заявленной концентрации 0,015%, в моечной столовой посуды в школьной столовой - фактически 0,0210%, при заявленной концентрации 0,015% и в туалете дошкольной группы - фактически 0,05%, при заявленной концентрации 0,01%, что является нарушением п.12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), руководствуясь ст. 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 19 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»»

предлагаю:

1. Устраниить дефекты внутренней отделки в помещении лаборантской кабинета химии.

2. Покрасить стены в учебных классах краской, обеспечивающей уборку влажным способом и дезинфекцию.
3. Провести ревизию ПК на рабочем месте главного бухгалтера довести показатели напряженности электрического поля на указанном рабочем месте с лабораторно-инструментальным подтверждением.
4. Заменить в физкультурном зале дошкольной группы мебель с выщербленной поверхностью, с частично стершейся краской по углам.
5. Оборудовать раковинами для мытья рук с подводом холодной и горячей воды в кабинете технологии для девочек, в кабинете физики, в изоляторе медицинского блока.
6. Установить софиты в учебных классах с соблюдением гигиенических требований.
7. Провести расстановку рабочих мест пользователей ПЭВМ в кабинете информатики с соблюдением направленности естественного светового потока.
8. Проводить одномоментное обследование детей на контагиозные гельминты один раз в год.
9. Обеспечить моечные цеха столовой инструкциями о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
10. Не допускать обработку технологического оборудования, варочных котлов в ванной, установленной в горячем цехе, которая предназначена для иных технологических целей (слив воды после мытья круп, слив воды после варки макаронных изделий).
11. Соблюдать рацион питания учащихся школы в соответствии перспективного меню, которое прошло санитарно-эпидемиологическую экспертизу. В случае замены продуктов питания приводить ссылку на таблицу замены пищевых продуктов с проведением необходимых расчетов.
12. Довести параметры микроклимата в помещениях по показателю «относительная влажность» до гигиенических норм с лабораторно-инструментальным подтверждением.
13. Режим дня холодный период года и расписание непрерывной образовательной деятельности в разновозрастной группе, расписание учебных занятий школьников составить с учетом гигиенических требований с последующим проведением санитарно-эпидемиологической экспертизы.
14. Не нарушать последовательность (поточность) готовой продукции и продовольственного сырья.
15. Соблюдать температурный режим при хранении пищевых продуктов.
16. Приобрести в буфет дошкольной группы, в моечные цеха столовой термометры для измерения температуры воды.
17. Соблюдать технологию кулинарной обработки пищевых продуктов с лабораторным подтверждением.
18. Обеспечить проведение производственного лабораторного контроля за физическими факторами, в т.ч., в групповых помещениях детского сада. Также, проводить лабораторный контроль за качеством питания блюд для питания детей дошкольной группы, исследованием песка на микробиологические, физико-химические, паразитологические, радиологические показатели. При выходе неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований обеспечить устранение факторов, повлекших несоответствие лабораторно-инструментальных показателей с последующим повторным лабораторно-инструментальным исследованием.
19. Не допускать хранение уборочного инвентаря для санузлов совместно с остальным инвентарем. Инвентарь промаркировать.
20. Провести с персоналом дополнительное обучение по режиму приготовления дезинфицирующих растворов с последующим лабораторным исследованием дезинфицирующих средств.

**Установленный срок по пунктам 1-20: 18.01.2021**

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на МКОУ «Комсомольская ООШ», юридический адрес: 628112, ХМАО-Югра, Октябрьский район, п. Комсомольский , ул. Партсъезда, 16**

**О выполнении настоящего предписания сообщить в письменном виде по адресу:  
г.Нягань, 1 мкр., дом 20, помещение 74 территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани  
и Октябрьском районе, не позднее, «18» января 2021г.**

(адрес и срок представления сообщения)

Главный государственный  
санитарного врача по г. Нягани и  
Октябрьскому району

Шахназаров Комитас Валерьевич

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в орган Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом к таким возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган Роспотребнадзора.

Порядок обжалования предписания.

- в досудебном порядке, путем подачи жалобы в Управление Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре согласно действующего законодательства, который предусмотрен разделом V Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденный приказом от 16.07.2012 г. № 764;
- в судебном порядке в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ путем подачи административного искового заявления в Суд общей юрисдикции (глава 22 КАС РФ), либо путем подачи заявления в Арбитражный суд (глава 4 АПК РФ)».

В соответствии с ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

За невыполнение изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), органом по сертификации или испытательной лабораторией (центром) в установленный срок законного решения, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов к продукции, в том числе к зданиям и сооружениям, либо к продукции (впервые выпускаемой в обращение продукции) и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации или утилизации, предусмотрена административная ответственность ч. 15 ст. 19.5 КоАП РФ и влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей; на юридических лиц - от трехсот тысяч до пятисот тысяч рублей.

Копию настоящего предписания получил:

« \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

Ф.И.О.