

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Красноуфимск,
Красноуфимском, Ачитском и
Артинском районах
адрес: 623300, Свердловская область,
г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13
тел.(34394) 2-06-05, E-
mail:mail_07@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Директору
МАОУ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
623334, Свердловская обл., Красноуфимский
район, с. Новое Село, УРАЛЬСКАЯ УЛИЦА, 2,
ТУРЫШЕВОЙ ЗИЛЕ ГАБДУЛЛОВНЕ

МАОУ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
623334, Свердловская обл., Красноуфимский
район, с. Новое Село, УРАЛЬСКАЯ УЛИЦА, 2



Мероприятие по контролю № 66220041000101067871 от 27.09.2021 г.

РЕКОМЕНДАЦИИ
по соблюдению обязательных требований

от 15.04.2022

№ 25/2022-224

При проведении проверки с 04.04.2022 по 15.04.2022
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "НОВОСЕЛЬСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 623334, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, УРАЛЬСКАЯ УЛИЦА, 2

дата регистрации 18.12.2002

ИНН/ОГРН 6619007179 / 1026601230644

МАОУ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СОШ" (623334, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2)

при рассмотрении представленных
документов:

Акта проверки № 25/2022-224 от 15.04.2022 г. с приложениями.

выявлены нарушения санитарно - эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», пп.1 п.2 ст.90 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

РЕКОМЕНДУЮ

обеспечить соблюдение обязательных требований, в том числе, путем проведения следующих мероприятий,
направленные на профилактику рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД
1.	Не допускать использование в питании детей продукции с истекшим сроком годности. При хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение сроков годности, установленных изготовителем.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ст. 5 п. 4 ст. 17 п. 7 8.1.9.
2.	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, поддерживать следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points): Процедуру 7: обеспечить соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, а именно: в складском помещении	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 7

	при хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение условий хранения, установленных изготовителем.		
3.	Обеспечить на пищеблоке хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.	ТР ТС 021/2011	ст. 13 п. 4
4.	Обеспечить соблюдение требований к пищевой продукции, находящейся на хранении: продукция должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции и т. д.	ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011	ст. 4 ч.4.1. п.1 ст. 4 ч.4.12 ст. 17 п. 9 ст. 39
5.	Обеспечить уровень искусственной освещенности в кабинет ИЗО, технологии в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648-20	табл. 5.54. П.144 2.8.5
6.	На пищеблоке в моечной столовой и кухонной посуды моечные ванны, в варочном цехе пароконвектомат, являющиеся источниками выделения тепла, влаги, оборудовать локальными вытяжными системами.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.13.
7.	На пищеблоке в помещении для хранения пищевой продукции оборудовать исправную систему вентиляции, которая должна быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.15.
8.	Обеспечить допуск к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, прошедших медицинские осмотры в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры". Обеспечить у всех сотрудников организации наличие отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в личных медицинских книжках. Обеспечить допуск к исполнению трудовых обязанностей сотрудников при условии, что вакцинация против инфекционных заболеваний проведена в соответствии с национальным календарем профилактических прививок РФ (Приказ МЗ РФ от 06.12.2021 № 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"), Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области (Приказ МЗ Свердловской области от 1 ноября 2017 года N 1895-п "Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области").	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ МЗ РФ 29н СанПиН 3.3686-21	1.5. 2.21 18 20 58 61 62 1660 1661 3160
9.	Обеспечить в учреждении учебную мебель (столы, стулья) в кабинетах №№ 3, 4, 5, 9 без дефектов покрытия. Обеспечить учебную мебель в кабинетах № 7, 14, 17 в соответствии их ростом обучающихся.	СП 2.4.3648-20	2.4.3.
10.	Оборудовать на пищеблоке цельнометаллические производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов (стол для "готовой продукции"), устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненные из материалов для контакта с пищевыми продуктами.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.
11.	Обеспечить поверхность спортивных матов без повреждений и дефектов.	СП 2.4.3648-20	2.4.9.
12.	Обеспечить полы во всех учебных кабинетах, в спортивном зале, на лестничной площадке 2 этажа, туалетах без дефектов и повреждений, позволяющие проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств.	СП 2.4.3648-20	2.5.2.
13.	Обеспечить в мастерской для мальчиков, в библиотеке, в раздевалке для девочек при спортивном зале, в туалете при спортивном зале, в туалетах для детей на 1, 2 этажах стены и потолок без дефектов.	СП 2.4.3648-20	2.5.3.
14.	В мастерской для мальчиков, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, оборудовать местной системой вытяжной вентиляции.	СП 2.4.3648-20	2.7.4.
15.	Оборудовать в спортивном зале на отопительных приборах ограждающие устройства, выполненные из материалов, безвредных для детей.	СП 2.4.3648-20	2.7.5.
16.	Обеспечить в обеденном зале пищеблока, в снарядной при спортивном зале остекление окон из цельного стекла.	СП 2.4.3648-20	2.8.3.
17.	Обеспечить приготовление дезинфицирующих растворов в санитарно - бытовых	СП 2.4.3648-20	2.11.6.

	помещениях в соответствии с инструкцией изготовителя.		2.11.4.
18.	Обеспечить в кабинете информатики боковое левостороннее естественное освещение.	СП 2.4.3648-20	3.4.12.
19.	Обеспечить подводку горячей и холодной воды в мастерской для мальчиков.	СП 2.4.3648-20	3.4.13.

Контролируемое лицо в добровольном порядке вправе представить сведения о проведении мероприятий в соответствии с рекомендациями в

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по адресу: 623300, Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Советская, д.13, по эл. почте: mail_07@66.rosпотребнадзор.ru

в срок до 30.01.2023 г.

ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах



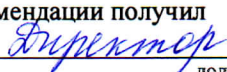
Кривошекова Татьяна Юрьевна

ФИО

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

подпись

Рекомендации получил



должность, ФИО



подпись




дата

Место выдачи рекомендаций:

623300, Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Советская, д.13

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания