

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа
№ 2 г. Амурска Амурского муниципального района

Хабаровского края
(наименование организации)
ул. Школьная, 9, г. Амурск
Хабаровский край, 682640
(адрес организации)
(42142) 2-83-58

school2-amursk@mail.ru

(телефон, факс, e-mail)

05.08.2018 № 01-21/252/1

На № 1306 от 15.12.2017

(номер предписания)

(дата предписания)

Ведущему специалисту-эксперту
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г.
Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском,
Амурском, Солнечном, имени Полины
Осипенко и Ульчском районах

И.Ю. Никулиной

ОТЧЕТ об исполнении Предписания

С целью устранения нарушений, выявленных в ходе плановой (плановой/внеплановой, выездной/документарной) выездной проверки, проведенной в период с 20.11.2017 по 15.12.2017 Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 г. Амурска Амурского муниципального района Хабаровского края

(полное наименование организации)

проведены следующие мероприятия:

№	№ п/п по Предписанию	Указанные в предписании нарушения, выявленные по итогам проверки	Мероприятия по устранению нарушений (с указанием документов, подтверждающих устранение нарушения) Срок исполнения до 06.08.2018
1	2.	Гардероб для начальной школы оснастить ячейками для обуви	Оснащен
2	4.	В туалетах установить педальные ведра, держатели для одноразовых полотенец	Установлены
3	7.	В столярной мастерской верстаки расставить либо под углом 45 градусов к окну, либо в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене так, чтобы свет падал слева. Расстояние между верстаками обеспечить не менее 0,8 м в передне – заднем направлении	Установлены (схема)
4	9.	Мастерскую трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы оснастить аптечками для оказания первой медицинской помощи	Оснащены
5	10.	Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснастить бытовыми термометрами	Оснащены

6	11.	Остекление окон в учебных кабинетах, рекреациях выполнить из цельного полотна, заменить сшивные стекла, разбитые стекла; отремонтировать или заменить выборочно по классам, коридорам, в туалетах окна, вставить вторую раму, заделать дыры, щели; с окон снять пленку, окна покрасить. Обеспечить окна откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Учебные помещения проветривать во время перемен, а рекреационные – во время уроков	Выполнено Есть запас – 10 полотен (60 см x120 см)
7	12.	В учебных кабинетах №№ 24,33,35,47 свето-проемы оборудовать солнцезащитными раздвижными устройствами, типа жалюзи или шторы, тюлевые занавески с окон снять	Тюль снят, повешены шторы
8	13.	В кабинете информатики оборудовать для общего освещения потолочные светильники с люминесцентными лампами и светодиодами. Запретить использовать для общего освещения источники света различной природы излучения – лампы накаливания и	Оборудовано, используются только люминесцентные лампы
9	14.	В учебных кабинетах классные доски оборудовать местным освещением - софитами, предназначенные для освещения классных досок. Светильники разместить выше верхнего края доски на 0,3 и на 0,6 м в сторону класса перед доской. Обеспечить уровни искусственной освещенности в кабинетах №№ 33 (начальное звено), 45, 44,43, 33 (старшее звено), 32, кабинете физики, литературы гигиеническим требованиям	Повышен уровень освещенности в указанных кабинетах
10	15.	Расписание уроков составить с учетом чередования различных сложности предметов в течение дня и недели. Для учащихся 1-3 классов наиболее трудный предмет математику проводить на 2-3 уроках. Для учащихся 7В, 8А, 11А, 11Б, 9Б, 10 классов занятия физической культуры предусмотреть в числе последних уроков, после физической культуры не проводить уроки с письменными заданиями (русский	Расписание скорректировано составлено с учетом замечаний
11	16.	В кабинете № 35 выборочно заменить стульчики со сломанными спинками	Выполнено

12	17.	Провести качественный ремонт стен, пола, потолка в туалетах, в гардеробе начальной школы. В кабинете № 24 заменить на полу оргалит, покрасить; в туалете мальчиков на 2этаже (старшее звено) батареи покрасить; в кабинете № 23 под батареями покрасить, в кабинете № 17 заменить линолеум с дефектами, подогнать плотно под плинтуса, допускающими проводить качественную уборку и дезинфекцию. В кабинетах химии, № 42, спортивном зале, туалете девочек на 4 этаже (начальное звено) устранить течь кровли, пятна сырости на стенах	Проведен текущий ремонт. Кабинет №24 закрыт и не используется в учебном процессе (копия приказа)
13	18.	В мастерской для трудового обучения провести качественную уборку, из кабинета убрать доски, навести порядок на верстаках	Выполнено
14	19.	Должностным лицам и работникам общеобразовательной организации, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с установленной периодичностью. Представить сведения о вакцинации: от гепатита – у 7 сотрудников, от кори – у 4-х сотрудников, от дифтерии – у 1-го сотрудника. Обеспечить прохождение предварительного и периодического медицинского осмотра всеми сотрудниками в	В связи с отсутствием финансирования на данные цели сделана заявка в управление образования для прохождения сотрудниками гигиенической подготовки. Цена вопроса для 58 человек – 40000 рублей. В настоящее время решается вопрос об оплате гигиенической подготовки должностных лиц (7 чел.) собственными средствами
15	21.	В производственных цехах установить резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей воды. В овощном цеху к умывальной раковине подвести центральное горячее водоснабжение	Будут установлены в 2019 году
16	22.	Предусмотреть объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока, исключаяющие встречные потоки сырья и готовой продукции. Предусмотреть мытье кухонной посуды отдельно от столовой. Согласовать схему расстановки моечных ванн для мытья столовой и кухонной посуды, холодильного и технологического оборудования с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в Комсомольске-на- Амуре	Решается вопрос о реконструкции столовой в 2019 году

17	24.	Производственные и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, в приемниках стоках внутренней канализации оборудовать гидравлические затворы-сифоны. В горизонтальных отводах канализации использовать устройства для прочистки труб	Выполнено
18	25.	Заменить разделочные доски для сырой продукции с трещинами, кухонную посуду с деформированием дном	Выполнено
19	26.	В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов указывать час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов; в журнале бракеража готовой кулинарной продукции указывают час изготовления блюда	Выполнено
20	27.	Контроль соблюдения температурного режима в холодном оборудовании осуществлять эффективно. В холодильнике для хранения суточных проб обеспечить, температуру хранения не выше +6 ⁰ .	Выполнено
21	28.	Соблюдать требования санитарных правил по отбору суточной пробы с целью контроля за соблюдение технологических процессов. Порционные блюда отбирать в полном объеме; салаты первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 грамм.	Выполнено
22	29.	Для контроля за качеством и количеством составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья необходимо вести «Ведомость каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществлять подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней)	Выполнено
23	30.	Провести качественный ремонт всех помещений столовой, складов, раздевалки для персонала, устранить течь кровли	Проведен частичный ремонт столовой. На 2019 год запланирован полный ремонт
24	31.	Для учащихся необходимо организовать двухразовое горячие питание (завтрак и обед). Разработать и согласовать примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), дополнительное питание с отделом фнала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае, в городе Комсомольске-на-Амуре Комсомольском районе». В меню не допускаются повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня	Получено экспертное заключение на соответствие перспективного меню санитарным нормам и правилам

25	32.	Технологические карты выполнить в соответствии с рекомендуемой формой, отразить рецептуру и технологию приготавливаемых блюд и кулинарных изделий в соответствии сборника рецептов предназначенного для питания детей школьного возраста. В картах запретить вносить изменения и исправления	Выполнено
26	33.	Работникам столовой при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения.	Выполнено
27	34.	Обеспечить проведение дератизационных мероприятий в полном объеме. Проводить инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов. В коридоре пищеблока возле склада для сырой продукции, раздевалке для сотрудников, под моечными ваннами для мытья столовой посуды и ваннами для сырой продукции; туалетах для учащихся заменить прогнившие полы, заделать в фундаменте, полу, стенах, потолках, канализационных труб и стояков дыры, щели. В складах для хранения пищевых продуктов обеспечить защиту порогов и нижней части дверей материалами, устойчивыми к повреждению грызунами. В местах стока воды в канализационные трапы зацементировать металлические решетки	Выполнено
28	35.	Контролировать сроки годности лекарственных средств и перевязочного материала в аптечках для оказания первой помощи	Выполнено

Директор учреждения
(должность руководителя)

(подпись)

М.В. Бояркина
(Ф.И.О. руководителя)