

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Байкаловская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

ул. Советская, 7, с. Байкалово, 623870
Байкаловский район, Свердловской области
тел. (факс) (34362) 2-02-74, bsi.06@inbox.ru
ИНН 6638002183

Исх. № 168 от 08.07.2019г.

Главному государственному санитарному врачу
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах,
г.Камышлов, Камышловском и Пышминском районе,
начальнику Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах,
г.Камышлов, Камышловском и Пышминском районе
Н.М. Яковлевой

Информация о выполнении требований предписания
об устранении выявленных нарушений

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Байкаловская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» информирует о выполнении предписания от 04.03.2019г. №66-14-12/11-773-2019.

В учреждении разработан, утвержден и выполнен План устранения выявленных нарушений санитарно-эпидемических требований в ГКОУ СО «Байкаловская школа-интернат» на основании предписания Роспотребнадзора от 04.03.2019г. №66-14-12/11-773-2019, срок устранения до 01.08.2019г.

№ п/п	содержание требования предписания	информация об устранении нарушений
1.	Обеспечить питание детей только качественной мясной продукцией. Проводить входной контроль данной продукции, согласно техническим регламентам	Питание детей обеспечено качественной мясной продукцией, входной контроль данной продукции проводится, согласно техническим регламентам. Проведены кадровые изменения: введена ставка кладовщика на складе пищевых продуктов, принят новый штатный работник на должность заведующий производством и кладовщик с профильным образованием. Ведется работа по внедрению системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Произошла смена поставщиков мясной продукции.
2.	Не использовать продукцию, содержащую подсластители	В питании детей не используется продукция, содержащая подсластители, обеспечен контроль входящей продукции.
3.	Обеспечить питание детей качественной молочной продукцией. Проводить входной кон-	Питание детей обеспечено качественной молочной продукцией.

	троль данной продукции, согласно техническим регламентам	входной контроль данной продукции проводится, согласно техническим регламентам. Проведены кадровые изменения: введена ставка кладовщика на складе пищевых продуктов, принят новый штатный работник на должность заведующий производством и кладовщик с профильным образованием. Ведется работа по внедрению системы управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Произошла смена поставщика молочной продукции.
4.	Обеспечить проведение производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, согласно утвержденной программы производственного контроля. Представить в Роспотребнадзор протоколы лабораторных исследований физических факторов производственных помещений пищеблока, параметров микроклимата и исследование уровня искусственной освещенности; исследование уровня шума в производственных помещениях пищеблока, воздуха рабочей зоны производственных помещений пищеблока на содержание вредных веществ; результаты исследование уровня искусственной освещенности и параметров микроклимата учебных кабинетов в 2019 году	1. Разработана, утверждена и внедрена в действие программа производственного контроля. Копия приказа от 08.05.2019г. №65-од прилагается; 2. Проведены лабораторные исследования физических факторов производственных помещений пищеблока, параметров микроклимата и исследование уровня искусственной освещенности; исследование уровня шума в производственных помещениях пищеблока, воздуха рабочей зоны производственных помещений пищеблока на содержание вредных веществ; исследование уровня искусственной освещенности и параметров микроклимата учебных кабинетов поведены. Протоколы прилагаются.
5.	Не использовать в питании детей замороженного мяса птицы. В детском питании использовать мяса охлажденной птицы	Созданы организационные (определен другой поставщик продукции) и материально-технические (установлено дополнительное холодильное оборудование) условия для приобретения охлажденного мяса птицы. С апреля 2019г. используется только охлажденное мясо птицы.
6.	Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов. Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями	Направлено письмо о потребности учреждения в устройстве площадки для сбора мусора на территории школы-интерната, в приобретении и установке контейнеров с крышкой. На указанные цели учреждению выделено 138,8 тыс. руб. Составлена смета на устройство контейнерной площадки на сумму 189698,82 рубля. Ведется работа по проведению конкурентных процедур на определение поставщика услуг - устройство площадки для сбора му-

	ми госсанэпидслужбы в установленном порядке.	сора на территории школы-интерната. До 01.09.2019г. контейнерная площадка на территории образовательной организации будет оборудована.
7.	Горячую воду подвести ко всем моечным раковинам, к двум моечным раковинам для мытья рук посетителей установленных в обеденном зале.	Водонагреватель установлен в обеденном зале столовой, все моечные раковины обеспечены подводкой горячей воды.
8.	Моечные ванны для мытья столовой посуды, столовых приборов и кухонной посуды присоединить к канализационной системе с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.	Моечные ванны присоединены к канализационной системе с воздушным разрывом. Работы выполнены силами штатных работников образовательного учреждения.
9.	Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений пищеблока вредных веществ – строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд; операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией; все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляцией	Назначены ответственные лица за обеспечение контроля работы (включения) вытяжки в процессе работы персонала. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
10.	Провести ремонт пищеблока: заделать все отверстия, оштукатурить стены, покрасить стены, окна, подоконники, заменить перегородки в обеденном зале.	В период с 03.06.2019г. по 05.07.2019г. проведены ремонтные работы на пищеблоке в соответствии с планом. Копия плана ремонтных работ прилагается.
11.	Провести ремонт складского помещения для хранения пищевых продуктов ликвидировать дефект в виде трещины на стене для проведения качественной влажной уборки склада с применением дезинфицирующих средств.	В период с 03.06.2019г. по 05.07.2019г. проведены ремонтные работы складского помещения, ликвидированы дефекты стен, проведена герметизация щелей в соответствии с планом. Копия плана ремонтных работ прилагается.
12.	Провести ремонт стен и пола в обеденном зале (стены оштукатурить и покрасить, заменить линолеум) чтоб проводить качественную влажную уборку и дезинфекцию.	В период с 03.06.2019г. по 05.07.2019г. проведены ремонтные работы в обеденном зале школьной столовой в соответствии с планом (стены оштукатурены и окрашены, заменен линолеум). Копия плана ремонтных работ прилагается.
13.	Все помещения организации содержать в чистоте, Текущую уборку проводить постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	с 13.05.2019г. принят работник дополнительно на 0,65 ставки уборщика служебных помещений для уборки обеденного зала (162 кв.м.) два раза в день. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
14.	Строго соблюдать требования к мытью посуды. Приобрести термометр для контроля за температурой воды со шкалой измерения + 65° С, т.к посуда должна ополаскиваться горячей про-	Приобретены термометры необходимых параметров; обеспечен контроль за их использованием на рабочем месте. Копия приказа дирек-

	точной водой с температурой не ниже 65 градусов.	тора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
15.	Столовые приборы при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.	Приобретена металлическая емкость для прокаливания столовых приборов в духовых шкафах, обеспечен контроль за прокаливанием столовой посуды. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
16.	В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.	Обеспечено наличие инструкции о правилах мытья посуды на рабочих местах мойщика посуды. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
17.	Приобрести специальную щетку для уборки хлебного шкафа, так как крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.	Приобретено специальное оборудование и обеспечено его использование.
18.	Строго соблюдать разграничение потоков готовой и сырой продукции: Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.	1. Цех доукомплектован 2-мя дополнительными рабочими столами; 2. Обеспечен контроль разграничения потоков готовой и сырой продукции. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
19.	Для обработки сырой птицы выделить отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.	Цех доукомплектован дополнительным рабочим столом для обработки птицы, разделочным инвентарем.
20.	Строго соблюдать требования к обработке яйца. обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.	Обеспечено соблюдение санитарных правил при обработке яйца. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
21.	Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.	Приобретены одноразовые перчатки, осуществляется контроль за их использованием. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
22.	Поварам Логиновой Ольге Владимировне, Яценко Надежде Павловне и кухонному работнику Скомароховой Юлие Геннадьевне соблюдать правила личной гигиены, а именно, находясь на рабочем месте в горячем цехе и занятые изготовлением блюд, снимать ювелирные украшения (золотые сережки, цепочки	Обеспечен контроль за правилами личной гигиены работников пищеблока. Разработаны, утверждены и внедрены в практику новые должностные инструкции зав. производством (шеф-повар), повар, подсобный рабочий, мойщик посу-

	с крестиком и подвеской).	ды. Копия приказа директора от 01.07.2019г. №93-од прилагается.
23.	Обеспечить производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений пищеблока и прочих (прачечная).	Проведены лабораторные исследования микроклимата, шума, вибрации, освещенности, содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений пищеблока и прачечной, копии протоколов лабораторных испытаний прилагаются.
24.	Обеспечить, чтобы мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.	Обеспечено достаточное количество расходных материалов для гигиенической обработки рук и обеспечен строгий контроль за постоянным наличием мыла, туалетной бумаги и полотенца.
25.	Провести ремонт потолков, стен: кабинет математики №221, спортзал, кабинет 102 логопед, кабинет 109 биология-химия, кабинет 104 бкл. «Б», коридоры на первом и втором этажах здания, спортивный зал, санитарный узел для мальчиков на первом этаже.	1. Составлен сметный расчет на ремонтные работы спортивного зала на сумму 632911,21 рубля. 2. Направлено ходатайство в Министерство о выделении дополнительных средств на проведение ремонтных работ в спортзале на основании предписания. Копия письма от 03.07.2019г. №166 прилагается. 3. Так как достаточного для проведения ремонтных работ объема финансирования у учреждения нет, просим перенести сроки исполнения данного пункта предписания, в части ремонта спортзала, до 01.09.2020 года. 3. Проведены ремонтные работы своими силами в помещениях школы-интерната: №221- оштукатуривание стен, потолка, покраска; №102- оштукатуривание стен, покраска; №109- оштукатуривание стен, покраска; №204 (6б) – оштукатуривание стен, потолка, покраска; коридор 1 этажа- замена линолеума на сумму 338242 рублей; сан. узел для мальчиков (1этаж)- косметический ремонт своими силами.
26.	Санитарные узлы (умывальные раковины) на первом этаже здания оборудовать подводкой горячей воды.	Установлены дополнительные водонагреватели в санитарные узлы на первом этаже.
27.	Заменить все спортивные маты с нарушенной целостностью поверхностей, т.к. для обработки мыльно-содовым раствором поверхность должна быть без повреждений.	Заменены и убраны из обращения спортивные маты с нарушенной целостностью поверхности.
28.	Пересмотреть примерное меню, т.к. Пример-	1. приобретена компьютерная

	ное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.	программа 1-С Школьное питание на сумму 13.0 тыс. рублей, в марте 2019г.; 2. приобретен компьютер для установки программы 1-С Школьное питание, апрель 2019г.; 3. разработано, утверждено и внедрено в практику 10-ти дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором.
29.	Приготовление блюд осуществлять в соответствии с рецептурами, а именно производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность. Информацию о проделанной работе представить в Роспотребнадзор (протокол лабораторного испытания калорийности рациона).	Проведены лабораторные испытания калорийности рациона. Копии протоколов ЛИ на калорийность рациона представлены в приложении к письму.
30.	Плановые профилактические обследования детей и обслуживающего персонала в детских дошкольных коллективах и коллективах младшего школьного возраста проводятся 1 раз в год (после летнего периода, при формировании коллектива) и (или) по эпидемическим показаниям. Информацию о проделанной работе представить в Роспотребнадзор.	Плановое обследование детей и обслуживающего персонала после летнего периода, при формировании коллектива будет проведено в сентябре 2019г. Заклучен с лечебным учреждением договор на обследование. Копия документа прилагается.
31.	Соблюдать меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих, в том числе: целостность герметизации швов и стыков плит потолка и стен на втором этаже здания, в спортивной зале.	Проведены ремонтные работы по герметизации швов и стыков плит потолка и стен на втором этаже здания, в спортивной зале.
32.	Соблюдать инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов, а именно проводить мероприятия по устранению трещин в полах, потолках, стенах.	Составлен план мероприятий по устранению трещин в полах, потолках, стенах до 2020 года. Утвержден план от 28 июня 2019г., копия прилагается.

Таким образом, предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемических требований Роспотребнадзора от 04.03.2019г. №66-14-12/11-773-2019, со сроком исполнения до 1 августа 2019 года исполнено.

1) количество выданных мероприятий по устранению нарушений - 32;

2) количество устраненных нарушений – 32, в том числе 1 нарушение устранено частично;

3) количество не устраненных нарушений, срок которых ходатайствуем перенести - 1.

Просим перенести сроки исполнения 25 пункта предписания, в части ремонта спортзала, до 01.09.2020 года, так как своими силами учреждению провести ремонтные работы в спортзале не представляется возможным, а для проведения работ строительной организацией необходимо дополнительное финансирование в размере 632 911,21 рубля. Направлено ходатайство в Министерство образования и молодежной политики Свердловской области о выделении дополнительных средств на проведение ремонтных работ в спортзале, копия письма от 03.07.2019г. №166 прилагается.

К письму прилагаются копии документов на ____ листах.

Директор



Н.В.Воробьева