

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 Ирбит, Ирбитском, Слободо-  
Туринском, Тавдинском, Таборинском и  
Туринском районах

адрес: 623856, Свердловская область,  
г. Ирбит, ул. Мальгина, дом 9  
тел. (34355)6-36-02, Е-

mail: mail\_04@66.rosпотrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,

ИНН/КПП 6670083677/667001001

директору

Муниципального казённого  
общеобразовательного учреждения "Слободо-  
Туринская средняя общеобразовательная школа  
№2"

Сидоровой Ольге Михайловне

623930, Свердловская обл., Слободо-Туринский  
район, с. Туринская Слобода, Дегтева ул., 1

## ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований

от 05.12.2016

№ 33/2016-221

При проведении плановой выездной проверки с 08.11.2016 по 05.12.2016 в отношении  
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Слободо-Туринская средняя общеобразовательная  
школа №2"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 623930, Свердловская обл., Слободо-Туринский район, с. Туринская Слобода, Дегтева ул., 1

дата регистрации 30.10.2002

ИНН/ОГРН 6651002665 / 1026602268604

рассмотрении представленных документов: акта № 33/2016-221 от 05.12.2016

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, ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

### ПРЕДПИСЫВАЮ:

| № п/п | содержание мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | № нормативного документа | пункт НД | срок       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|------------|
| ✓ 1.  | Осуществлять производственный контроль, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1.1.1058-01              | 1.5.2.   | 02.10.2017 |
| ✓ 2.  | Провести корректировку Программы производственного контроля, а именно - раздел перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          | 3.1.     | 02.10.2017 |
| ✓ 3.  | Программа производственного контроля должна включать перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний). |                          | 3.3.     | 02.10.2017 |
| ✓ 4.  | В кабинете приема и прививочном (процедурном кабинете) поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2.1.3.2630-10            | п.1,4.2. | 02.10.2017 |

12

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |          |            |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|------------|
|       | средствами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                   |          |            |
| ✓ 5.  | В прививочном (процедурном) кабинете умывальники оборудовать установкой смесителей с локтевым (бесконтактным, педальным и прочим не кистевым) управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом и растворами антисептиков, для обеспечения соблюдения особого режима и чистоты рук обслуживающего медицинского персонала.                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   | p.1,5.6. | 02.10.2017 |
| 6.    | В кабинете информатики при наличии высокого стола и стула, не соответствующих росту обучающихся, использовать регулируемую по высоте подставку для ног.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2.2.2/2.4.1340-03 | 11.4.    | 02.10.2017 |
| 7.    | Производственные цеха пищеблока, моечную оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2.3.6.1079-01     | 3.13.    | 02.10.2017 |
| 8.    | Гардероб оборудовать ячейками для обуви.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2.4.2.2821-10     | 4.5.     | 02.10.2017 |
| ✓ 9.  | При оборудовании информационных центров компьютерной техникой соблюдать гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы).                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   | 4.19.    | 02.10.2017 |
| ✓ 10. | В санитарных узлах установить педальные ведра, все унитазы оборудовать сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами (допускается использование одноразовых сидений на унитаз).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   | 4.25.    | 02.10.2017 |
| 11.   | Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 4.29.    | 02.10.2017 |
| 12.   | Ученическая мебель должна быть изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, и соответствовать росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   | 5.2.     | 02.10.2017 |
| 13.   | Ученическая мебель (школьная парта) для обучающихся I ступени должна быть обеспечена регулятором наклона поверхности рабочей плоскости. Размеры учебной мебели, в зависимости от роста обучающихся, должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 1 СанПиН 2.4.2.2821-10.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 5.3.     | 02.10.2017 |
| 14.   | Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производить цветовую маркировку (наносит на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 5.4.     | 02.10.2017 |
| ✓ 15. | Не менее двух раз за учебный год обучающихся, сидящих на крайних рядах, 1 и 3 ряда (при трехрядной расстановке парт), необходимо менять местами, не нарушая соответствия мебели их росту.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   | 5.5.     | 02.10.2017 |
| ✓ 16. | При оборудовании учебных помещений необходимо соблюдать следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах: между рядами двухместных столов - не менее 60; между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50 - 70; между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены, не менее 50; от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, не менее 70, от задней стены, являющейся наружной, 100; от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100; от первой парты до учебной доски - не менее 240. |                   | 5.6.     | 02.10.2017 |
| ✓ 17. | Кабинет химии и лаборантскую оборудовать вытяжными шкафами (исправными).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                   | 5.8.     | 02.10.2017 |
| 18.   | Сверлильные, точильные и другие станки необходимо установить на специальном фундаменте и оборудовать предохранительными сетками, стеклами и местным освещением. Столярные и слесарные верстаки должны соответствовать росту обучающихся и оснащаться подставками для ног. Слесарные и столярные мастерские оборудовать умывальными раковинами с подводкой горячей воды.                                                                                                                                                                                                                                  |                   | 5.10.    | 02.10.2017 |
| 19.   | Здания общеобразовательных учреждений оборудуют системами централизованного отопления и вентиляции,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   | 6.1.     | 02.10.2017 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |            |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
|      | которые должны соответствовать нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивать оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |            |
| ✓20. | Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6.2.   | 02.10.2017 |
| ✓21. | Учебные помещения проветривать во время перемен, а рекреационные - во время уроков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6.6.   | 02.10.2017 |
| ✓22. | Уроки физической культуры и занятия спортивных секций следует проводить в хорошо аэрируемых спортивных залах. Необходимо во время занятий в зале открывать одно или два окна с подветренной стороны при температуре наружного воздуха выше плюс 5 °С и скорости движения ветра не более 2 м/с. При более низкой температуре и большей скорости движения воздуха занятия в зале проводят при открытых одной - трех фрамуг. При температуре наружного воздуха ниже минус 10 °С и скорости движения воздуха более 7 м/с сквозное проветривание зала проводится при отсутствии учащихся 1 - 1,5 минуты; в большие перемены и между сменами - 5 - 10 минут. При достижении температуры воздуха плюс 14 °С проветривание в спортивном зале следует прекращать. | 6.7.   | 02.10.2017 |
| 23.  | Окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6.8.   | 02.10.2017 |
| 24.  | Оборудовать механическую вытяжную вентиляцию в мастерских и кабинетах обслуживающего труда, где установлены плиты.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6.11.  | 02.10.2017 |
| ✓25. | Обеспечить горячим централизованным водоснабжением помещения общеобразовательного учреждения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8.1.   | 02.10.2017 |
| ✓26. | Общий объем нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки на обучающихся не должен превышать требований, установленных в таблице 3 СанПиН 2.4.2.2821 – 10.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.5.  | 02.10.2017 |
| ✓27. | Образовательную недельную нагрузку необходимо равномерно распределять в течение учебной недели, при этом объем максимальной допустимой нагрузки в течение дня должен составлять: для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и 1 день в неделю - не более 5 уроков, за счет урока физической культуры.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10.6.  | 02.10.2017 |
| ✓28. | Расписание уроков составлять с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (приложение 3 СанПиН 2.4.2.2821 - 10).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10.7.  | 02.10.2017 |
| ✓29. | При составлении расписания уроков следует чередовать различные по сложности предметы в течение дня и недели: для обучающихся I ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык, природоведение, информатика) чередовать с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры; для обучающихся II и III ступени образования предметы естественно-математического профиля чередовать с гуманитарными предметами. Для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2 уроке; 2 - 4 классов - 2 - 3 уроках; для обучающихся 5 - 11-х классов - на 2 - 4 уроках.                                                                                                                      | 10.8.  | 02.10.2017 |
| ✓30. | Обучение в 1-м классе должно осуществляться с соблюдением следующих дополнительных требований: использование "ступенчатого" режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока по 45 минут каждый); рекомендуется организация в середине учебного дня динамической паузы продолжительностью не менее 40 минут.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10.10. | 02.10.2017 |
| ✓31. | Все работники МКОУ "Слободо-Туринская СОШ №2" должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 11.8.  | 02.10.2017 |
| ✓32. | Должностные лица и работники МКОУ "Слободо-Туринская СОШ №2, деятельность которых связана с воспитанием и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 11.9.  | 02.10.2017 |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |        |            |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|------------|
|       | обучением детей, должны проходить при трудоустройстве профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и далее с периодичностью не реже одного раза в 2 года.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |        |            |
| 33.   | Спортивный инвентарь ежедневно обрабатывать моющими средствами. Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирать увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал необходимо проветривать не менее 10 минут. Спортивный ковер очищать ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3-х раз в месяц проводить его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты ежедневно протирать мыльно-содовым раствором.                                                                                                                                              |               | 12.15. | 02.10.2017 |
| ✓ 34. | Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует установить отдельные контейнеры с крышками.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.4.5.2409-08 | 2.12   | 02.10.2017 |
| 35.   | Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил.                                                                                                                                                                      |               | 4.1    | 02.10.2017 |
| 36.   | При организации питания использовать посуду, отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 4.8    | 02.10.2017 |
| 37.   | Заменить, не использовать кухонную и столовую посуду деформированную, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               | 4.12   | 02.10.2017 |
| ✓ 38. | Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               | 4.14   | 02.10.2017 |
| 39.   | Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               | 5.4    | 02.10.2017 |
| ✓ 40. | Мытье кухонной посуды проводить щетками, а не ветошью.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               | 5.8    | 02.10.2017 |
| ✓ 41. | При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). |               | 5.10   | 02.10.2017 |
| ✓ 42. | Чашки, стаканы, бокалы промывать в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивать горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               | 5.11   | 02.10.2017 |
| ✓ 43. | Столовые приборы мыть в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               | 5.12   | 02.10.2017 |
| ✓ 44. | После обработки и просушивания разделочные доски хранить непосредственно на рабочих местах на ребре.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               | 5.15   | 02.10.2017 |
| ✓ 45. | С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409 - 08), их пищевой и энергетической ценности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               | 6.9    | 02.10.2017 |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |        |            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|------------|
| 46. ✓ | В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.                                                                                                                                                                                                                          |             | 6.13   | 02.10.2017 |
| 47. ✓ | Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.                                                                                                                                                                                                                                                    |             | 6.18   | 02.10.2017 |
| 48. ✓ | Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). |             | 6.19   | 02.10.2017 |
| 49.   | Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             | 8.29   | 02.10.2017 |
| 50. ✓ | Соблюдать инструкции по приготовлению витаминных напитков.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             | 9.4    | 02.10.2017 |
| 51. ✓ | Вакцины хранить при соответствующей температуре (от +2 °C до +8 °C).                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3.3.2342-08 | 3.20.  | 02.10.2017 |
| 52. ✓ | Профилактическую дезинфекцию проводить в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.                                                                                                                                                                                                                                                     | 3.5.1378-03 | 3.4.   | 02.10.2017 |
| 53. ✓ | Емкости с дезинфицирующими, моющими и стерилизующими средствами должны иметь четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности.                                                                                                                                                        |             | 4.1.5. | 02.10.2017 |

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах в срок до 02.10.2017г.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Слободо-Туринская средняя общеобразовательная школа №2"

1.

директор Сидорова Ольга Михайловна

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКОУ "Слободо-Туринская СОШ №2", на директора МКОУ "Слободо-Туринская СОШ №2" Сидорову Ольгу Михайловну

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

ведущий специалист- эксперт  
Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Ирбит, Ирбитском,  
Слободо-Туринском, Тавдинском,  
Таборинском и Туринском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять  
госнадзор



Ефремова Светлана Александровна

ФИО

Предписание получил:

директор Сидорова Ольга Михайловна

должность, ФИО

Сидорова

подпись

05.12.2016г

дата

Место выдачи предписания:

623856, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Мальгина, дом 9

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