



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия**

Ключевская ул., д. 456, г. Улан-Удэ, 670013  
тел/факс: (301-2) 41-24-11, 41-04-83, E-mail: org@burrpn.ru http://www.burrpn.ru  
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940/032301001

**ПРЕДПИСАНИЕ**

**должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль (надзор) в сфере защиты прав потребителей**

16 сентября 2011 г.

№ 229

г. Улан-Удэ

При проведении эпидемиологического расследования в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №37» (далее МБОУ СОШ №37), расположенного по адресу: 670018, г. Улан-Удэ, п.Аэропорт, дом 3. (ОГРН 1020300966180, дата регистрации 22.05.1996, ИНН 0323092104) в действиях проверяемого юридического лица:

(указать полное наименование объекта, его принадлежность, адрес расположения)

Наименование юридического лица – Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №37» (далее сокр. МБОУ СОШ №37)  
Свидетельство о государственной регистрации юридического лица - № 1020300966180, дата регистрации 03.06.2011

Расчетный счет № 40204810600000000304 ГРКЦ НБ РБ Банка России

ИНН - 0323092104 КПП - 03201001

Юридический адрес предприятия - 670018, г. Улан-Удэ, п.Аэропорт, дом 3

Фактический адрес предприятия - 670018, г. Улан-Удэ, п.Аэропорт, дом 3

Руководитель учреждения – директор МБОУ СОШ №37 Хамеруева Марина Владимировна

Законный представитель юридического лица – директор МБОУ СОШ №37 Хамеруева Марина Владимировна

Дата, месяц, год рождения – 18.07.1962 года рождения

Место рождения – с. Гурульба, Иволгинского р-на, Бурятской АССР

Гражданство – гражданка РФ

Семейное положение - замужем

Место жительства - 670018, г. Улан-Удэ, п.Аэропорт, д.30, кв.88.

Место работы, должность - директор МБОУ СОШ №37, тел. 22-70-33, сот. 600-822

Документ, удостоверяющий служебное положение – приказ о приеме работника на работу № б/н от 27.11.06 на основании трудового договора от 27.11.2006г Муниципального учреждения «Комитет по образованию г. Улан-Удэ»

Документ, удостоверяющий личность - паспорт серия 81 06 № 108114, выдан 02.07.2007

ТП в пос. Заречный ОУФМС России по Республике Бурятия в Советском районе г. Улан-Удэ,

Подвергалось ли ранее административной ответственности - нет

Выявлены нарушения санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, выразившиеся в том, что в период времени с 14 час 00 мин 14.09.2011 до 11 час 00 мин 16.09.2011 при проведении эпидемиологического расследования по информации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» о



регистрации 9 случаев острой кишечной инфекции среди учащихся в МБОУ СОШ №37, расположенном по адресу: 670018, г. Улан-Удэ, п.Аэропорт, дом 3, руководимом директором Хамеруевой М.Б. учреждении, не выполняются требования к организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, не обеспечиваются условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней:

- допускается использование горячей воды из системы отопления для технологических целей, обработки технологического оборудования и посуды, имеется разводка к раковинам для мытья рук и производственным ваннам в овощном, мясорыбном, мучном, горячем цехах и моечной кухонной посуды, раковинам для мытья рук, установленным перед обеденным залом, что является нарушением п. 3.4 санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 (далее СП 2.3.6.1079-01), п. 3.1 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 23.07.2008 (СанПиН 2.4.5.2409-08);

- не установлены резервные источники горячего водоснабжения во всех производственных цехах и моечной кухонной посуды, что является нарушением п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- в столовой не созданы условия для соблюдения персоналом личной гигиены, на момент проверки туалет для персонала находится в неисправном состоянии (отсутствует холодная и горячая вода), раковины для мытья рук в производственных цехах не обеспечены горячим водоснабжением, что является нарушением п. 2.5, 13.1, 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 3.14 СП 2.3.6.1079-01;

- недостаточно раковин для мытья рук учащихся установленным перед входом в обеденный зал, установлено 3 раковины, из расчета 1 на 34 посадочных места, при норме 1 на 20 посадочных мест, что является нарушением п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- нарушаются требования к организации питьевого режима, стационарный питьевой фонтанчик не имеет ограничительное кольцо вокруг водяной струи, водяная струя направлена горизонтально влево (при норме вертикально), высота струи 4-5 см (при норме не менее 10 см), что является нарушением п. 10.2, 10.3 СанПиН 2.4.5.2409-08, в имеющихся 3 установках с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, вода отсутствует;

- не осуществляется контроль за отбором суточных проб медицинским работником, отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд поваром не проводится, что является нарушением п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08;

- обработка яиц проводится в овощном цехе, что является нарушением п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 (согласно санитарных правил обработку яиц следует осуществлять в отдельном помещении или специально отведенном месте мясо-рыбного цеха);

- в неисправном состоянии находится технологическое оборудование, установленное в производственных помещениях пищеблока:

- а) жарочный шкаф и электропривод для готовой продукции в горячем цехе,

- б) тестомес, регуляторы температуры жарочного шкафа в мучном цехе,

- в) дежа тестомеса, установленная в тамбуре,

- г) мармит для вторых и третьих блюд, 1 конфорка из 3 на мармите для первых блюд в раздаточной зоне, что является нарушением п. 4.3, 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- недостаточно холодильного оборудования, (всего установлено 3 бытовых холодильника), отсутствуют низкотемпературные холодильные шкафы для хранения мяса, рыбы, не подключен к системе электропитания холодильный шкаф в раздаточной зоне, что является нарушением приложение 1, п. 4.1, 4.10, 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- не соблюдаются условия хранения сметаны, расфасованной по 200гр. 15% жирности, производства ОАО «Молоко», г. Улан-Удэ, дата выработки 12.09.2011г., срок годности 7



- суток, при температуре хранения от -2 гр. С до + 2 гр. С, которая хранится, согласно показаниям термометра при температуре +12 гр.С, что является нарушением п.8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08;
- отсутствует производственный стол для сырой продукции в горячем цехе, в мясо-рыбном цехе установлено 2 стола с маркировкой «рыба» и «мясо-птица», при норме не менее 3-х (для разделки мяса, рыбы и птицы), что является нарушением приложение 1, п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - отсутствует приточно-вытяжная механическая вентиляция в мучном, мясо-рыбном, овощном цехах и складе пищевых продуктов пищеблока, что является нарушением п. 4.4 СП 2.3.6.1079-01;
  - окраска потолков и стен в мучном цехе проведена некачественно, по всей поверхности темные полосы «нагара», что является нарушением п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01;
  - отсутствует шкаф для хранения хлеба, хлеб хранят в металлической емкости, без крышки, что является нарушением п. 7.26 СП 2.3.6.1079-01;
  - в раздаточной зоне установлена витрина-шкаф, задняя стенка выполнена из материала не допустимого для контакта с пищевыми продуктами - обои, что является нарушением п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - не внесены изменения в меню при выходе из строя электропривода для готовой продукции, осуществлялось приготовление картофельного пюре без использования механического оборудования, согласно журнала бракеража готовой продукции 8,12,13 сентября 2011, что является нарушением п. 4.3, 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - кулинарные изделия (пирожные, эклеры) хранятся в тамбуре пищеблока при температуре согласно показаниям термометра +10, согласно требованию-накладной №00004811 от 13.09.2011 следует хранить при температуре от +15 до +18, что является нарушением п.8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе работника пищеблока и медицинской сестры, отсутствует представитель администрации школы, оценка качества приготовленной пищи для второй смены учащихся не проводится, что является нарушением п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - гибкий шланг с душевой насадкой во второй ванне для ополаскивания чашек, стаканов, бокалов неисправен, что является нарушением п. 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - пищеблок не обеспечен достаточным количеством столовой посуды, не хватает 60 тарелок для 2 блюд, 60 стаканов (в наличии 140 тарелок, 140 стаканов, 140 столовых приборов), при норме не менее 2 комплектов на одно посадочное место, что является нарушением п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - допущена к работе мойщица Буранова Л.Н. с порезами, ранками на руках, по результатам осмотра в «Журнале здоровья» стоит отметка – здорова, что является нарушением п. 13.8, 14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08;
  - в туалетных комнатах, на пищеблоке на емкости с дезинфицирующим средством отсутствует информация о применяемом дезсредстве, его концентрации предельном сроке годности, что является нарушением п.4.1.5. санитарных правил СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 07.06.03.;
  - полностью не работают 2 санитарных узла на 3 этаже блока А, один унитаз и одна раковина из двух в туалете для мальчиков на 2 этаже блока А, что является нарушением п. 4.25.санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 29.12.2010 (далее СанПиН 2.4.2.2821-10).
  - недостаточно уборочного инвентаря, нет ветошей для туалетов 1 этажа старого корпуса, допускается совместное хранение уборочного инвентаря туалета с другим уборочным инвентарем (корпус начальной школы на 3 этаже). Не весь уборочный инвентарь (швабры, ведра) промаркирован в нарушение п.12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10.



Своими действиями юридическое лицо МБОУ СОШ №37 - совершило административн(ые)ое правонарушени(я)е, предусмотренн(ые)ое ст.6.6. КоАП РФ.

На основании изложенного и руководствуясь ст. ст. 29.9, 30.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях,

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения условий возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей **предлагаю:**

1. Демонтировать разводку горячего водоснабжения от системы водяного отопления;
2. Обеспечить наличие горячего водоснабжения через смесители во всех производственных ваннах и раковинах для мытья рук;
3. Установить резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений;
4. Провести ремонт системы водоснабжения в туалете для персонала пищеблока;
5. Оборудовать систему механической приточно-вытяжной вентиляции во всех производственных цехах пищеблока;
6. Установить перед входом в обеденный зал дополнительно 2 раковины для мытья рук учащихся (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест);
7. Организовать питьевой режим с помощью стационарного питьевого фонтанчика или воды расфасованной в емкости;
8. Обработку яиц проводить в мясо-рыбном цехе;
9. Провести ремонт технологического оборудования – жарочного шкафа в горячем и пекарском цехах, электропривода для готовой продукции, тестомеса, конфорок мармита.
10. Приобрести и установить мармит для вторых и третьих блюд;
11. Приобрести низкотемпературное холодильное оборудование – для хранения мяса, рыбы; среднетемпературный холодильник для птицы, холодильник для хранения суточных проб, холодильный прилавок;
12. Демонтировать неисправное и не подлежащее ремонту технологическое оборудование;
13. Приобрести и установить производственный стол для птицы в мясо-рыбном цехе и стол для сырой продукции в горячем цехе
14. Приобрести и установить шкаф для хранения хлеба;
15. Приобрести и установить витрину для реализации кулинарных изделий выполненную из материала допустимого для контакта с пищевыми продуктами;
16. Провести покраску стен и потолков в мучном цехе;
17. Провести ремонт смесителя во второй ванне для ополаскивания чашек, стаканов, бокалов, установить гибкий шланг с душевой насадкой;
18. Иметь в наличии 200 комплектов столовой посуды и столовых приборов, из расчета не менее 2 – х на 1 посадочное место;
19. Соблюдать условия хранения пищевых продуктов, в том числе молочных продуктов, пирожных, эклеров и т.д.
20. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссии в составе 3 человек - работника пищеблока, медицинской сестры и представителя администрации школы;
21. Проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд;
22. Медицинскому работнику ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников пищеблока, результаты фиксировать в «Журнале здоровья»
23. Указывать на емкостях с дезинфицирующим средством информацию о концентрации принимаемого дезинфицирующего средства и сроке годности.
24. Обеспечить наличие достаточного количества уборочного инвентаря, ветоши, закрепить за помещениями.

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо.

Законный представитель юридического лица - директор МБОУ СОШ №37 Хамеруева М.В.

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия – **20.12.2011 года.**

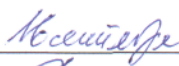

Настоящее предписание в течение трех месяцев может быть обжаловано лицами, указанными в ст.198 Арбитражно-процессуального кодекса Российской Федерации, в арбитражный суд по общим правилам искового производства, предусмотренным главой 24 АПК РФ (ч.4 ст.198 АПК РФ).

Начальник отдела  
санитарного надзора Управления  
Роспотребнадзора по Республике Бурятия

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Романова О.А.

Копию настоящего предписания получил(а)  
Директор МБОУ СОШ №37

 2011 г.  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Хамеруева М.В.