



что подтверждается цветовой маркировкой; в учебном кабинете (физики) - покрытие стульев (выполнено из ткани), в обеденном зале покрытие столов имеют дефекты и повреждения и выполнены из материалов, не устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств (фото № 5, 6).

- п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2., п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 - в образовательной организации покрытие стен, потолков, пола имеют дефекты и повреждения (отслаивание гигиенического покрытия, пятка с подтеками, выбоины, трещины), что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в следующих помещениях: в коридоре второго этажа, в учебном кабинете (химии), в столярных мастерских, в спортивном зале - потолки, в помещении (для временной изоляции детей), в столярной мастерской, в спортивном зале - покрытие пола; в гардеробной для обучающихся 3-4 классов отделка стен выполнена материалами (бумажные обои, что подтверждает законный представитель) (фото № 8,9,10,11,12,13,14).

- п.2.6.1., п.2.6.3., п.2.6.5., п.3.4.13. СП 2.4.3648-20 - при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях образовательной организации не установлены водонагревающие устройства, в связи с чем горячей водой не обеспечены туалеты для детей (для мальчиков на 2 этаже и персонала, в лаборантской кабинета химии, физики, мастерской, в учебных кабинетах (обучение детей 1 - 4 классов), где оборудованы рукомойники для мытья рук.

- п.2.8.3. СП 2.4.3648-20 - в столярной мастерской остекление окон выполнено не из цельного стекла, допускается наличие трещин, и иное нарушение целостности стекла (состыкованы из частей).

- п.2.8.9. СП 2.4.3648-20 - система общего искусственного освещения обеспечивается потолочными светильниками с лампами люминесцентными, при этом в гардеробных для 5- 9 классов, в спортивном и актовом залах, в обеденном зале, в горячем цеху столовой не все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии (в наличии нерабочие лампы).

- п.2.11.2. СП 2.4.3648-20 - в спортивном зале в наличии спортивный инвентарь (маты) с нарушением целостности гигиеническое покрытие, что не обеспечивает проведение ежедневно их уборки с использованием мыльно-содового раствора (фото № 15).

- п.2.10.3., п.3.4.16. СП 2.4.3648-20, п.190 СанПиН 1.2.3685-21 - в нарушение гигиенических требований к режиму образовательного процесса, расписание занятий составлено без учета дневной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов для обучающихся 1- 4, 5 - 9-х классов, так по результатам оценки расписания уроков, утвержденного директором образовательной организации, установлено: предметы (по шкале трудности с наибольшим количеством баллов) проводятся в отдельные дни недели на 1 уроках в 1, 2, 3, 4, 5, 6 классах - русский язык, иностранный язык.

- п.1.8., п.2.9.4. СП 2.4.3648-20, п.2.8., п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.4., п.8.1.9., приложение 6, приложения 10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - отсутствие контроля со стороны лица, ответственного за организацию питания обучающихся школы, с целью предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний, свидетельствуют следующие факты:

- невозможно провести оценку соответствия основного меню для детей 12 лет и старше, представленному каждодневному (05.04.2022), по причине недостоверной информации, так энергетическая ценность и содержание белков, жиров блюда (кулинарное изделие «котлета мясная») в фактическом каждодневном меню (размещенном в обеденном зале) и в утвержденном директором меню не соответствует указанным данным в маркировке на полуфабрикаты мясные рубленые категории Г замороженные (фарш «Свино-говяжий»): в меню указано содержание калорийности 171,6 ккал, при этом в маркировке от производителя - пищевая ценность в 100г продукта (среднее значение) - 256 ккал; по результатам лабораторных исследований обеда калорийность составляет фактически 763,56ккал (28% от суточной калорийности), белков -19,4 г, жиры -37,84 г, углеводов -86,35 г, что не соответствует заявленным данным в основном меню калорийность- 942,18 (34,6 % от суточной калорийности), белков 19,4 г, жиров-37,84 г, углеводов - 86,35 г;

- изготовление продукции (кулинарного изделия «котлета мясная») производится без соответствующей технологической документации, в том числе технологической карты, так в представленной технологической карте (номер рецептуры 268) на кулинарное изделие котлеты, биточки, шницели указано наименование сырья (котлетное мясо), при этом для изготовления указанных изделий используется фарш с соответствующим составом, что не отражено в представленной технологической карте, утвержденной директором, кроме того в составе полуфабриката (мясные рубленые категории Г замороженные (фарш «Свино-говяжий») перец (красный молотый), что не допускается при организации питания детей.

(с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства, которые могут повлечь непосредственную угрозу причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан (учащихся, воспитанников, работников школы) в части в части ст.ст. 24, 17, 28 Закона РФ от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», предписываю Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению Моготовской основной школе Смоленского района Смоленской области, выполнить мероприятия по соблюдению требований:

**П.1.** п.2.2., п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20 – собственную территорию образовательной организации по периметру оградить забором, в физкультурно-спортивной зоне оборудовать наружным электрическим освещением.

**П.2.** п.2.9.5., п.2.11., п.2.11.7. СП 2.4.3648-20 - в общеобразовательной организации на территории провести мероприятия по обеспечению требований к ее содержанию, ежедневно не проводить очистку от мусора.

**П.3.** п. 1.8., 2.4.3., п.3.4.7. СП 2.4.3648-20 –осуществлять контроль со стороны ответственного лица за рассаживанием детей с учетом их роста: обучающихся обеспечить мебелью в соответствии с их ростом, в учебном кабинете (физики) - обеспечить 2 размера мебели, в учебном кабинете (географии) комплектование мебели (стола и стула) одной группой по размеру, что подтверждается цветовой маркировкой; в учебном кабинете (физики) – исключить стулья с покрытием, выполненным из ткани, в обеденном зале не задействовать столы имеющие покрытие с имеющимися дефектами и повреждениями, заменить на мебель с покрытием, выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

**П.4.** п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2., п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 - в образовательной организации покрытие стен, потолков, пола выполнить без дефектов и повреждений, чем обеспечить проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в следующих помещениях: в коридоре второго этажа, в учебном кабинете (химии), в столярных мастерских, в спортивном зале - потолки, в помещении (для временной изоляции детей), в столярной мастерской, в спортивном зале – покрытие пола; в гардеробной для обучающихся 3-4 классов отделку стен выполнить материалами (исключить бумажные обои), устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

**П.5.** п.2.6.1., п.2.6.3., п.2.6.5., п.3.4.13. СП 2.4.3648-20 - при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях образовательной организации установить водонагревающие устройства, в связи с чем горячей водой обеспечить туалеты для детей (для мальчиков на 2 этаже и персонала, в лаборантской кабинета химии, физики, мастерской, в учебных кабинетах (обучение детей 1 - 4 классов), где оборудованы раковины для мытья рук.

**П.6.** п.2.8.3. СП 2.4.3648-20 – в столярной мастерской остекление окон выполнить из цельного стекла, не допускать наличие трещин, и иное нарушение целостности стекла.

**П.7.** п.2.8.9. СП 2.4.3648-20 – система общего искусственного освещения обеспечивается потолочными светильниками с лампами люминесцентными, при этом в гардеробных для 5- 9 классов, в спортивном и актовом залах, в обеденном зале, в горячем цеху столовой все источники искусственного освещения содержать в исправном состоянии (заменить нерабочие лампы).

**П.8.** п.2.11.2. СП 2.4.3648-20 – в спортивном зале исключить спортивный инвентарь (маты) с нарушением целостности гигиенического покрытия, чем обеспечить проведение ежедневно их уборки с использованием мыльно-содового раствора.

**П.9.** п.2.10.3., п.3.4.16. СП 2.4.3648-20, п.190 СанПиН 1.2.3685-21 расписание занятий составить с учетом дневной динамики умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов для обучающихся 1- 6-х классов.

**П.10.** п.1.8., п.2.9.4. СП 2.4.3648-20, п.2.8., п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.4., п.8.1.9., приложение 6, приложения 10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – осуществлять контроль за организацией питания обучающихся школы, откорректировать меню с целью предотвращения возникновения и распространения неинфекционных заболеваний:

- при организации приема пищи обеспечить должным образом организацию питания для всех учеников;

- привести в соответствие нормам калорийность, содержание белков, жиров, углеводов завтрака для обучающихся 5-9 классов, отразить соответствующую информацию в основном (организованном меню), подтвердить лабораторно, представить соответствующую документацию;

- изготовление продукции (кулинарного изделия «котлета мясная» с использованием полуфабриката (мясные рубленые категории Г замороженные (фарш «Свино-говяжий»)) производить при наличии соответствующей технологической документации, в том числе технологической карты с соответствующей информацией по пищевой ценности (калорийности, содержанию белков, жиров, углеводов);

- не допускается при организации питания продуктов в состав которых входит перец (красный молотый (полуфабриката (мясные рубленые категории Г замороженные (фарш «Свино-говяжий»)).  
(указать конкретные действия необходимые к выполнению) для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 30 марта 2023 (указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а так же направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С предоставленными правами ознакомлен, об обязанности выполнения предписания предупрежден: директор МБОУ Моготовская ОИШ Ситников Сергей Игоревич  
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой).

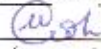
“ 13 ” апреля 20 22 г.

  
(подпись)

Предписание от 13.05.2022 № 02-153 получил(а): директор МБОУ Моготовская ОИШ Ситников Сергей Игоревич

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 13 ” апреля 20 22 г.

  
(подпись)

Должностное лицо: главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области Михайлова Лариса Михайловна

“ 13 ” апреля 20 22 г.

  
(подпись)