

ОТЧЕТ

о выполнении предписаний

№ 01-02-01-30/460 от 14.02.18г.

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

№ п/п	Содержание мероприятия	Отметка о выполнении
1	В производственных помещениях пищеблока не допускать хранение производственной одежды персонала	Выполнено
2	ППК МОУ «Коптеловская СОШ» включить полный перечень официально изданных санитарных правил, ТР ТС и других нормативных документов	Выполнено Проведено обновление нормативной базы
3	Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб	Выполнено Договор № 1195 от 19.02.2018г Протокол № П-2112, П-2113 от 13.04.2018г.
4	План сроков и очередность выполнения требований настоящих санитарных правил, установленных администрацией ОУ и согласованных с органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора	Выполнено
5,18	Освещенность общуюпривести в соответствие нормативными величинами, установленными СанПиН. Коэффициент пульсации привести в соответствие с СанПиН	Выполнено Договор № 1195 от 19.02.2018г Протокол № П-1820 от 09.04.2018г
6	Освещенность на поверхности столов ПЭВМ № 6 и 7привести к 300лк.	Выполнено Договор № 1195 от 19.02.2018г Протокол № П-1820 от 09.04.2018г
7,19	Проводить своевременную замену перегоревших ламп	Выполнено
8	Осуществлять контроль аэроионного состава воздуха в порядке планового контроля не реже одного раза в год	Выполнено Договор № 1195 от 19.02.2018г Протокол № П-1822 от 10.04.2018г
9	В мясо-рыбном цехе, в горячем цехе раковины для мытья рук оборудовать смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук.	Выполнено
10	В горячем цехе установить бактерицидную лампу	Выполнено
11	Ликвидировать в полах, в коридорах на 1,2,3 этажах щели, дефекты, пригибание деревянных плах	Исполнено до 01.09.2019года
12	Ученические столы в кабинетах химии, физики оснастить бортиками по наружному краю стола	Выполнено
13	В кабинете труда для девочек установить двухгнездовую моечную раковину с подводкой холодной и горячей воды	Выполнено
14	Обследование технического состояния вентиляции	Выполнено

	осуществлять специализированной организацией, с инструментальными измерениями объемов вытяжения воздуха	
15	Привести в соответствие с СанПиН влажность воздуха в кабинетах информатики, 2 класса, 3 класса, обслуживающего труда для девочек, физики, математики	Выполнено Договор № 1195 от 19.02.2018г Протокол № П-1818 от 09.04.2018г
16	Устранить ветхие оконные рамы на 2 и 3 этажах	Не выполнено
17	Оборудовать механическую вытяжную вентиляцию в кабинете обслуживающего труда для девочек	Выполнено
20	Для обучающихся 1 класса во вторник 5 уроков, организовать за счет урока по предмету «Физическая культура» составить отдельное расписание для обязательных и факультативных занятий.	Выполнено
21	В расписание учебных занятий после уроков физической культуры не допускать проведение уроков с письменными заданиями.	Выполнено
22	После 3 урока установить перемену продолжительностью 20 мин.	Выполнено
23	После каждой перемены проводить влажную уборку в туалетах, рекреациях	Выполнено
24	Спортивные маты подвергать ежедневной обработке моющими средствами.	Выполнено
25	Руководителю ОО обеспечить выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения	Выполнено
26	Два рабочих стола с маркировкой «ГП» расположенных в горячем цехе, оборудовать покрытием устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств	Выполнено
27	В моечной кухонной посуды вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с верным указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства	Выполнено
28	Столовые предметы не хранить в пластмассовых кассетах	Выполнено
29	Столовые предметы хранить ручками вверх	Выполнено
30	В примерном 10-дневном меню соблюдать требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд.	Выполнено
31	В примерном 10-дневном меню на второй неделе в пятницу включить первое блюдо, а в понедельник и среду включить закуску	Выполнено
32	Обработку яиц проводить в мясо-рыбном цехе	Выполнено
33	Установить прибор для измерения температуры горячих блюд.	Выполнено
34	Пробу « Напиток из шиповника» привести в соответствие с требованиями СанПиН	Выполнено
35	Персонал пищеблока обеспечить специальной санитарной одеждой	Выполнено
36,37,38,40	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок организовать проведение вакцинации у работников школы	Выполнено
39	Не нарушать требования к приготовлению дезинфицирующего раствора Део-хлор	Выполнено
41	Не нарушать кратность плановых обследований на заселенность членистоногими	Выполнено Договор № Д 178 от 21.03.2018г

		Акт №3404 от 16.05.2018г
42,44	Соблюдать меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих.(Ремонт отмостки и водостоков по всему периметру здания.)	Выполнено
43,45	Обеспечить сбор пищевых отходов в специальные плотно закрывающиеся емкости	Выполнено

№ 66-02-02/27- 4278-2018от 16.10. 2018г.

№ п/п	Содержание мероприятия	Отметка о выполнении
	В мясо-рыбном цехе в горячем цехе раковины для мытья рук оборудовать смесителями, конструкции которых исключает повторное загрязнение рук	Выполнено
2	В кабинете труда для девочек установить двухгнездовую моечную раковину с подводкой холодной и горячей воды	Выполнено
4	Оборудовать механическую вытяжку вентиляции в кабинете обслуживающего труда девочек	Выполнено

№ 66-02-01/30-5376-2018 от 18.12. 2018г

№ п/п	Содержание мероприятия	Отметка о выполнении
1	Освещенность общую привести в соответствие нормативными величинами, установленными СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному. Искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», в кабинете информатики.	Выполнено Договор № 186 от 04.02.2019 г. Протокол № П-747 и П-748 от 06.03.2019г
2	Освещенность на поверхности столов ПЭВМ № 6 и ПЭВМ 7 привести к 300лк.	Выполнено Договор № 186 от 04.02.2019 г. Протокол № П-747 и П-748 от 06.03.2019г
3	Освещенность общую привести в соответствие нормативными величинами, установленными СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к естественному. Искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», в кабинете информатики.	Выполнено Договор № 186 от 04.02.2019 г. Протокол № П-747 и П-748 от 06.03.2019г



Директор
Е. С. Маура

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Магда Евгения Семёновна

Действителен с 27.07.2021 по 27.07.2022