

26 марта 20
№ 79/1

Ведущему специалисту-эксперту
территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Ростовской области в Цимлянском,
Волгодонском, Семикаракорском,
Константиновском, Мартыновском районах
Колонтаевой Наталии Викторовне
Директора МБОУ-ООШ №12 п. Малая Горка
Липунцовой-Стихарной Т.И.

На Ваше предписание №30 от 16 апреля 2019 г сообщая:

1. Устранить дефекты покрытия на потолке в классном помещении 2 го класса.
2 Установить на открывающиеся фрамуги окон во всех классах сетки от залета кровососущих насекомых.
3. Классные доски в учебных кабинете 1 класса оборудовать местным освещением .
4.Приобрести шкафы для раздельного хранения личных вещей и санитарной одежды персонала.
5. В туалетных помещениях школы и отделения дошкольного образования (далее ОДО) установить хозяйственные шкафы для уборочного инвентаря туалета , для инвентаря в групповых (п. 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п.6.16.1, 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»).

6. В туалете для персонала в ОДО к умывальной раковине для рук обеспечить подвод горячего водоснабжения.

7.В раздевальных группах ОДО для обуви детей установить индивидуальные ячейки-полки.

8. Провести ремонт твердого покрытия при входе в здание школы, дорожки к зданию , где расположена спортивная комната, устранить механические разрушения цоколя в здании спортивной комнаты .

9.Проводить ежегодные профилактические обследования на контагиозные гельминтозы (энтеробиоз и гименолепидоз), детей в ОДО ,детей в коллективах младшего школьного возраста (после летнего периода).

10. Обеспечить выполнение программы производственного контроля (измерения параметров микроклимата и освещенности, исследование песка на соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим показателям). Представить

1. Устранили дефекты покрытия на потолке в классном помещении 2 го класса.
2 Установили на открывающиеся фрамуги окон во всех классах сетки от залета кровососущих насекомых из расчета 1 сетка на класс. Но подано 2 ходатайства в отдел образование на включение лимитов на приобретение на все открывающиеся фрамуги. Сняты размеры с окон подрядной организацией.
3.Классная доска в учебном кабинете 1 класса оборудована местным освещением .
4.Оборудованы отдельные помещения для раздельного хранения личных вещей и санитарной одежды персонала.
5. В туалетных помещениях школы и отделения дошкольного образования (далее ОДО) установлены хозяйственные шкафы для уборочного инвентаря туалета , для инвентаря в групповых (п. 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п.6.16.1, 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»).

6. В туалете для персонала в ОДО к умывальной раковине для рук обеспечена подводка горячего водоснабжения.

7.В раздевальных группах ОДО для обуви детей установлены индивидуальные ячейки-полки.

8 Ремонт твердого покрытия при входе в здание школы, дорожки к зданию - устранен, где расположена спортивная комната, устранили механические разрушения цоколя в здании спортивной комнаты .

9.Провели ежегодные профилактические обследования на контагиозные гельминтозы (энтеробиоз и гименолепидоз), детей в ОДО ,детей в коллективах младшего школьного возраста (после летнего периода).

10. Обеспечили выполнение программы производственного контроля (измерения параметров микроклимата и освещенности, исследование песка на соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим показателям). Представить

документы, подтверждающие выполнение программы производственного контроля .

11. Получить санитарно-эпидемиологическое заключение , лицензию на осуществление образовательной деятельности на отделении дошкольного образования МБОУ-ООШ №12 п.Малая Горка .

12. Провести подбор учебной мебели, соответственно росту обучающихся, обеспечить в учебном кабинете 1 класса МБОУ –ООШ №12 п.Малая Горка подбор учебной мебели, согласно требований таблицы 1 п. 5.3 главы V СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

13. Режим образовательного процесса привести в соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

14 В ежедневном меню в младшей группе (на завтрак и полдник) указывать объем порции блюд.

15.Отрегулировать температуру в холодильном оборудовании для хранения продуктов (не выше +6 С⁰)

16. Журналы бракеража готовой кулинарной продукции, бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок , здоровья вести в соответствии с рекомендуемыми формами, обеспечить ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

документы, подтверждающие выполнение программы производственного контроля

11. Получили санитарно-эпидемиологическое заключение , лицензия имелась действующая осуществление образовательной деятельности отделения дошкольного образования МБОУ-ООШ №12 п.Малая Горка .

12. Приобрели ростовую учебную мебель во все классы, соответственно росту обучающихся. Согласно требований таблицы 1 п. 5.3 главы V СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»

13. Режим образовательного процесса привели в соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

14 В ежедневном меню в группах указывают объем порции блюд.

15.Отрегулировали температуру в холодильном оборудовании для хранения продуктов (яйцо) (не выше +6 С⁰)

16. Журналы бракеража готовой кулинарной продукции, здоровья - привели в соответствие. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок ведется в соответствии с рекомендуемыми формами. Обеспечили ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Директор МБОУ-ООШ №12 п.Малая Горка



Липунцова –Стихарная Т.И