

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы»
ГБОУ СО «Тавдинская школа-интернат»

Лесная ул., д. 4, г. Тавда 623950
тел. (34360) 5-25-15, 2-21-11, факс (34360) 5-25-15
E-mail: tskoshi@mail.ru
ОКПО 55792488, ОГРН 1026601905593,
ИНН/КПП 6634007906/663401001

Исх. № 50 от 03.07.2020

В территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора

ИНФОРМАЦИЯ О ВЫПОЛНЕНИИ ПРЕДПИСАНИЯ от 04.10.2019

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

№п/п	Содержание мероприятия	№ нормативного документа	Пункт НД	Отметка о выполнении
✓ 1	В учебных помещениях использовать ученическую мебель (парты, стулья), изготовленную из материалов, безвредных для здоровья детей. Не использовать ученическую мебель с дефектами отделки в виде отслоившегося покрытия.	СанПиН 2.4.2.2821-10	5.2.	Выполнено. (приобретена ученическая мебель 20 комплектов)
✓ 2	При использовании мягкой мебели использовать съемные чехлы (не менее двух).		5.17. СанПиН 2.4.2.3286-15 11.8	Выполнено. (приобретены съемные чехлы для мягкой мебели)
✓ 3	Установить ограждения отопительных приборов из материалов безвредных для здоровья детей. Не использовать ограждения из древесно-стружечных плит и других полимерных материалов.		6.1. СанПиН 2.4.2.3286-15 5.1.	Выполнено. (установлены ограждения для отопительных приборов)
✓ 4	Светопроемы учебных помещений оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника. При этом использовать шторы из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Не использовать шторы (занавески), ограничивающие естественную освещенность.		7.1.8. СанПиН 2.4.2.3286-15 6.5.	Выполнено. (заменены темные шторы на шторы светлых тонов, которые не снижают искусственное освещение)
✓ 5	Расположить светильники с люминесцентными лампами в учебных помещениях параллельно светонесущей стене.		7.2.5.	Выполнено. (светильники расположены параллельно)

6	✓ Гардероб обеспечить достаточным количеством полок (ячеек) для обуви с учетом категории обучающихся и их роста-возрастных особенностей. При гардеробных установить скамейки.	СанПиН 2.4.2.3286-15	4.6.	Выполнено. (гардеробная комната обеспечена полками для обуви и скамейками)
7	✓ Расставить кровати таким образом, чтобы обеспечить свободный проход между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.		4.27.5.	Выполнено. (обеспечен проход между кроватями)
8	✓ Во всех туалетах рядом с умывальными раковинами установить педальные ведра в случае использования бумажных полотенец.		4.27.8.	Выполнено. (приобретены и установлены педальные ведра)
9	✓ Выполнить отделку стен в учебных классах материалами, позволяющими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.		4.28.	Выполнено. (наклеены обои позволяющие проводить уборку влажным способом)
10	✓ В жилых комнатах - спальнях использовать мебель, изготовленную из материалов, безвредных для здоровья детей. Не использовать мебель с дефектами отделки в виде отслоившегося покрытия.		4.29.	Выполнено. (для спальных комнат приобретены тумбочки в количестве 25 шт)
11	✓ Чистку осветительных приборов и светорассеивающей арматуры проводить по мере загрязнения, но не реже двух раз в год.		6.7.	Выполнено. (Чистка осветительных приборов проводится в соответствии с графиком генеральных уборок).
12	✓ Устранить неисправности в системе внутренней канализации здания учреждения.		7.5.	Выполнено. (неисправность устранена, сделана вытяжка)
13	✓ Уборочный инвентарь для туалета (ветошь, ведра, щетки) хранить в туалетной комнате в шкафу.		11.4.	Выполнено.
14	✓ При круглосуточном пребывании в организации обучающихся с ОВР создать условия для помывки детей обоего пола. Возможность помывки в душе должна быть предоставлена детям постоянно.		11.5.	Выполнено. (приобретена и установлена душевая кабинка для мальчиков)
15	✓ Организовать прохождение работниками организации медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинопрофилактики в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и по эпидемиологическим показаниям в установленном порядке.	12.1.	Выполнено	

16	✓ При обеденном зале столовой установить умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1-4 классов и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5-11 классов. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.4	Выполнено. (приобретены и установлены 2 умывальных раковины и электрополотенце)
17	✓ Оборудовать производственные помещения пищеблока в соответствии с приложением 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 (установить холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов, в мясо-рыбном цехе установить двухсекционную моечную ванну для мытья кухонной посуды).		4.1	Выполнено. (приобретены 2 холодильника и двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды).
18	✓ Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.		4.14	Выполнено. (приобретены приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха)
19	✓ При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.		5.8	Выполнено. Порядок мытья соблюдается.
20	✓ Для мытья посуды не использовать мочалки, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна.		5.16	Выполнено. Мочалки не используются.
21	✓ Пищевые отходы хранить в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождать по мере их заполнения не менее 2/3 объема.		5.20	Выполнено. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками.
22	✓ Для хранения уборочного инвентаря выделить отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря хранить в специально отведенном месте. Не допускать хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях. Инвентарь для мытья туалетов хранить отдельно от другого уборочного инвентаря.		5.22	Выполнено.

23	Обеденный рацион по содержанию в нем углеводов привести в соответствие с расчетными данными меню-раскладки и технологических карт.		6.11	Выполнено. Обеденный рацион по содержанию в нем углеводов приведен в соответствие с расчетными данными меню-раскладки и технологическими картами.
24	В местах присоединения моечных ванн к канализации оборудовать воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств. Рыбу мороженую хранить на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.		8.1	Выполнено.
25	При организации питания детей не использовать куру замороженную.		8.2	Выполнено. Кура замороженная не используется.
26	Работникам пищеблока соблюдать правила личной гигиены, а именно, при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения.		13.5	Выполнено. Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены
27	При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе допускать только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.		13.8	Выполнено. Проведен инструктаж.
28	С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных).		14.10	Выполнено. Проводится контроль температурных режимов.
29	Работникам Науменко Л.Г., Лептюховой Т.С. заменить личную медицинскую книжку на документ установленного образца.	СП 3.1/3.2.314 6-13	7.6	Выполнено. (Работники Лептюхова Т.С., Науменко Л.Г. заменили личные медицинские книжки)

Директор школы

Л.Г.Науменко