**Отчет по устранению выявленных нарушений**

**требований Технических регламентов Таможенного Союза, санитарно-эпидемиологических требований**

**МАОУ «Тавринская СОШ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Наличие имеющихся нарушений. По состоянию на 03 марта 2019г **(Предписания Роспотребнадзора от 22.03.2018г №15/2018-224)** | Срок исполнения предписаний | Принятые меры | Фактический срок устранения нарушений |
|  | Санитарно-эпидемиологических правил и норм в образовательных организациях  При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем МАОУ "Тавринская СОШ" поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysisand Critical Control Points), а именно: |  |  |  |
| - процедуру 7: обеспечить соблюдение требований к условиям хранения пищевой продукции (осуществлять контроль за условиями хранения овощей (картофеля, моркови) в овощехранилище (обеспечить наличие прибора для измерения температуры и влажности воздуха, журнала учета температуры). | 04.02.2019 | обеспечено наличие прибора для измерения температуры и влажности воздуха, журнала учета температуры | Март 2018 |
| - процедуру 8: обеспечить содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции (на потолке в обеденном зале устранить следы подтеков, дефекты). | 04.02.2019 | на потолке в обеденном зале устранены следы подтеков, дефекты | Март , май, июль 2018 |
| - процедуру 6: обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции: на пищеблоке при ежедневном проведении оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в журнале "Бракераж готовой кулинарной продукции" указывать время изготовления блюда. | 04.02.2019 | в журнале "Бракераж готовой кулинарной продукции" указывается время изготовления блюда. | Март 2018 |
|  | На пищеблоке при ежедневном проведении оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в журнале "Бракераж готовой кулинарной продукции" указывать час изготовления блюда. | 04.02.2019 | в журнале "Бракераж готовой кулинарной продукции" указывается час изготовления блюда. | Март 2018 |
|  | На пищеблоке обеспечить соблюдение требований к хранению продовольственного (пищевого) сырья, используемого при производстве пищевой продукции: осуществлять контроль за условиями хранения овощей (картофеля, моркови) в овощехранилище (обеспечить наличие прибора для измерения температуры и влажности воздуха, журнала учета температуры). | 04.02.2019 | обеспечено наличие прибора для измерения температуры и влажности воздуха, журнала учета температуры). | Март 2018 |
|  | На потолке в обеденном зале устранить следы подтеков, поверхность потолков выполнить из материалов обеспечивающих предотвращение скопления грязи, образования плесени, осыпания частиц потолков. | 04.02.2019 | На потолке в обеденном зале устранены следы подтеков, поверхность потолков выполнить из материалов обеспечивающих предотвращение скопления грязи, образования плесени, осыпания частиц потолков. | Март, май, июль 2018 |
|  | В образовательной организации обеспечить проведение производственного контроля:  - воздуха помещения для хранения люминесцентных ламп (отработанных и брак) по показателю ртуть,  - на рабочих местах пользователей ПЭВМ (представить протоколы лабораторных испытаний). | 04.02.2019 | обеспечено проведение производственного контроля:  - воздуха помещения для хранения люминесцентных ламп (отработанных и брак) по показателю ртуть,  - на рабочих местах пользователей ПЭВМ | Март 2018 |
|  | В программе производственного контроля обеспечить наличие полного перечня мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг - контроль за санитарно-гигиеническим состоянием территории, зданий, строений, контроль сбора и вывоза ртутных люминесцентных ламп, контроль за учебной нагрузкой, физическим воспитанием детей, контроль за освещением (своевременная замена отработанных ламп, чистота светильников). | 04.02.2019 | В программе производственного контроля обеспечено наличие полного перечня мероприятий по выполнению работ, оказания услуг - контроль за санитарно-гигиеническим состоянием территории, зданий, строений, контроль сбора и вывоза ртутных люминесцентных ламп, контроль за учебной нагрузкой, физическим воспитанием детей, своевременная замена отработанных ламп, чистота светильников. | Март 2018 |
|  | В программе производственного контроля обеспечить наличие полного перечня форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля: журнала учета проверок органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, журнала проведения вводного инструктажа по охране труда, журнала проведения инструктажа по охране труда на рабочем месте, журнала учета проведения дератизации и дезинсекции, журнала регистрации аварийных ситуаций, журнала сбора и оборота отходов (люминесцентные лампы). | 04.02.2019 | Обеспечено наличие журнала проведения вводного инструктажа по охране труда, журнала проведения инструктажа по охране труда на рабочем месте, журнала учета проведения дератизации и дезинсекции, журнала регистрации аварийных ситуаций, журнала сбора и оборота отходов (люм. лампы). | Март 2018 |
|  | В программе производственного контроля обеспечить наличие полного перечня возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор - поломка люминесцентных ламп, подозрение на профессиональное заболевание, случаи инфекционных заболеваний, неудовлетворительные лабораторные исследования замеров физических, химических, биологических факторов, поражение токсическими веществами медицинского и немедицинского характера в быту. | 04.02.2019 | Обеспечено наличие полного перечня возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций | Март 2018 |
|  | В программе производственного контроля указать другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий - мероприятий по дератизации, дезинфекции, дезинсекции. | 04.02.2019 | В программе производственного контроля указаны мероприятия по дератизации, дезинфекции, дезинсекции. | Март 2018 |
|  | На постоянные рабочие места женщин обеспечить наличие санитарно-гигиенических паспортов с общей и количественной характеристиками факторов производственной среды и трудового процесса. | 04.02.2019 | Обеспечено наличие санитарно-гигиенических паспортов с общей и количественной характеристиками факторов производственной среды и трудового процесса. | Сентябрь 2018 |
|  | Работающим, занятым на работах с вредными и опасными условиями труда обеспечить прохождение периодического медицинского осмотра в соответствии с Приказом МЗ РФ № 302н от 12.04.2011 г. "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредным и (или) опасными условиями труда". Представить заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра работающих за 2018 год. | 04.02.2019 | Представлен заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра работающих за 2018 год. | Март 2018 |
|  | Рабочие места сотрудников (каб. 33, 32, 31, 30, 28, 20, каб. ОБЖ) с использованием ПЭВМ обеспечить подъемно-поворотными рабочими стульями (креслами), регулируемыми по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья. | 04.02.2019 | Рабочие места сотрудников (каб. 33, 32, 31, 30, 28, 20, каб. ОБЖ) с использованием ПЭВМ обеспечены подъемно-поворотными рабочими стульями (креслами) | Февраль 2019 |
|  | На пищеблоке в системе канализации в производственных помещениях пищеблока исключить риск загрязнения пищевой продукции, а именно моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудовать гидравлическими затворами (сифонами). | 04.02.2019 | Исключен риск загрязнения пищевой продукции, а именно моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации оборудованы гидравлическими затворами (сифонами). | Март 2018 |
|  | На пищеблоке моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, оборудовать локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. | 04.02.2019 | На пищеблоке моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, оборудованы вытяжными системами | Март 2018 |
|  | Обеспечить наполняемость кабинета № 7 (начальных классов) в соответствии с требованиями санитарных правил: 2,5 м.кв. на 1 учащегося. | 04.02.2019 | Обеспечена наполняемость кабинета № 7 (начальных классов) в соответствии с требованиями санитарных правил: 2,5 м.кв. на 1 учащегося. | Сентябрь 2018 г. |
|  | Остекление окон в учебных помещениях выполнить из цельного стеклополотна. | 04.02.2019 | Остекление окон в учебных помещениях выполнено из цельного стеклополотна . | Апрель, май 2018 г. |
|  | Выделить место для хранения отработанных люминесцентных ламп. | 04.02.2019 | Выделено место для хранения отработанных люминесцентных ламп | Март 2018 |
|  | В расписании уроков обеспечить соблюдение требований к распределению дневной нагрузки для обучающихся с 1 по 11-х класс: наиболее трудные предметы проводить на 2 - 4 уроках. | 04.02.2019 | В расписании уроков обеспечено соблюдение требований к распределению дневной нагрузки для обучающихся с 1 по 11-х класс | Апрель, сентябрь 2018 |
|  | В мастерской для мальчиков обучающихся обеспечить специальной одеждой (халатом), защитными очками. | 04.02.2019 | В мастерской для мальчиков обучающихся обеспечены специальной одеждой (халатом), защитными очками. | Март 2018 |
|  | При приеме на работу в общеобразовательное учреждение обеспечить прием сотрудников только после пройденного предварительного медицинского осмотра. У сотрудников образовательного учреждения обеспечить наличие санитарных книжек установленного образца. Обеспечить привитость сотрудников в соответствии с национальным календарем профилактических прививок: представить данные о вакцинации: против дифтерии - у следующих сотрудников: Ярцевой И.С., Ярцева В.А.; против клещевого энцефалита: ДавлетбаеваИ.А.,Садыковой Л.П. | 04.02.2019 | Обеспечена привитость сотрудников в соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Март 2018 |
|  | Обеспечить проведение влажной уборки туалетов, рекреаций, вестибюлей после каждой перемены. Обеспечить наличие инструкций по приготовлению и применению дезинфицирующих средств. | 04.02.2019 | Обеспечено проведение влажной уборки туалетов, рекреаций, вестибюлей после каждой перемены. Обеспечено наличие инструкций по приготовлению и применению дезинфицирующих средств. | Март 2018 |
|  | На пищеблоке обеспечить соблюдение требований к организации питания, в примерном меню исключить занижение массы порций (котлет) для детей. | 04.02.2019 | в примерном меню исключено занижение массы порций (котлет) для детей. | Март 2018 |
|  | На пищеблоке обеспечить соблюдение требований к организации питания. В примерное 12-ти дневного меню в обед включать сладкие блюда, напитки, в обед в качестве второго блюда включать второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы). | 04.02.2019 | В примерное 12-ти дневного меню в обед включены сладкие блюда, напитки, в обед в качестве второго блюда включено второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы). | Март 2018 |
|  | На пищеблоке фактический рацион питания привести в соответствие с утвержденном примерным 12 -ти дневным меню. | 04.02.2019 | На пищеблоке фактический рацион питания приведен в соответствие с утвержденном примерным 12 - ти дневным меню | Март 2018 |
|  | Руководством МАОУ "Тавринская СОШ" обеспечить осуществление контроля за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических осмотров на туберкулез. | 04.02.2019 | Обеспечено осуществление контроля за своевременным прохождением сотрудниками организации профилактических осмотров на туберкулез | Март, сентябрь 2018, январь 2019 |
|  | Руководителем учреждения образовательной организации определить контингент лиц, подлежащий периодическим медицинским осмотрам в 2018 году в соответствии с Приложением 1 и 2 Приказа МЗ 302 н (представить список контингента лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам в 2018 году). | 04.02.2019 | Представлен список контингента лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам в 2018 году | Март 2018 |

Директор школы Курбанова Е.А.