

**муниципальное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 4**

623530, Свердловская область, Богдановичский район, г. Богданович, ул. Школьная, 2,
тел. (34376) 5-38-50, 5-39-51, e-mail: sosh_4@uobgd.ru
ИНН 6605006714 КПП 663301001

Исх № 106 от 10 июля 2020

На № _____ от _____

Начальнику Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области в городе
Каменск-Уральский, Каменском рай-
оне, Сухоложском и Богданович-
ском районах

С.А. Фефилову

Информация

о выполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 26.11.2019 № 71/2019-136

№ п/п	содержание мероприятия	срок	Отметка о выполнении
1.	В программе производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания дополнить нормативными документами в соответствии с осуществляемой деятельностью	10.08.2020	Выполнено
2.	Обеспечить проведение производственного контроля качества питьевого водоснабжения в соответствии с санитарными правилами. Количество и периодичность проб воды отбираемых для лабораторных исследований, определить с учетом требований, указанных в табл. 6 (таб.6 Микробиологические, паразитологические, органолептические, обобщенные показатели для поверхностных источников количество проб в течение одного года, не менее 12 (ежемесячно). Неорганические и органические вещества количество проб в течение одного года, не менее 4 (по сезонам), радиологические количество проб в течение одного года не менее 1).	10.08.2020	Заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» № 12/395 от 13.01.2020, исследования согласно календарного плана.
3.	На пищеблоке обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, включающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной		Не выполнено. Выполнить невозможно из – за особенностей

	и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.		планировки помещений. Необходимы инженерно-технические решения, требующие дополнительных финансовых затрат.
4.	Туалеты для мальчиков и девочек оборудовать кабинками с дверями.	10.08.2020	Не выполнено. Составлена смета на ремонт санузлов.
5.	Отделку стен в кабинетах № 4, 7, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 28, 30 выполнить материалами и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	10.08.2020	Выполнено. Произведена замена бумажных обоев на материалы, допускающие проводить их уборку влажным способом.
6.	Мастерские оборудовать умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды.	10.08.2020	Выполнено. Установлен водонагреватель.
7.	Остекление окон в здании начальной школы выполнить их цельного стеклопакета. Замену разбитых стекол проводить немедленно.	10.08.2020	Выполнено частично
8.	Кабинеты домоводства, помещения начальных классов, рисования, физики, биологии обеспечить холодным и горячим централизованным водоснабжением.	10.08.2020	Кабинеты домоводства, рисования, физики обеспечены холодным и горячим водоснабжением. Уроки биологии проводятся в кабинете химии, имеющем ГВС, ХВС. Кабинеты начальных классов не подключены.
9.	Расписание уроков составить с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (приложение 3 настоящих санитарных правил)	10.08.2020	Выполнено.
10.	При составлении примерного меню обеспечить соблюдение требований санитарных правил по массе порций блюд с учетом возраста обучающихся	10.08.2020	Составлено меню с учетом

			требований санитарных правил.
11.	При составлении примерного меню обеспечить рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.	10.08.2020	Составлено меню с учетом требований санитарных правил.
12.	При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами вести строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.	10.08.2020	Ведется «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»

Директор школы



Е.В. Михаленко