


**Министерство
образования и науки
Российской Федерации
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение
«Журавлихинская средняя
общеобразовательная школа»
658055, Алтайский край
Первомайский район
с.Журавлиха, ул.Центральная
50а
Тел:8(385-32) 91-3-71
«26» апреля 2023 г.**

**Начальнику ТО
Управления Роспотребнадзора по Алтайскому
краю в г. Новоалтайске, Косихинском,
Первомайском, Тальменском и Троицком
районах. А.Ю. Исенову**

**Директор МБОУ «Журавлихинская СОШ»
с.Журавлиха, ул.Центральная 50а
А.В. Анищенко**

Отчет об устранении выявленных нарушений Предписанием от 22 апреля 2022 г № 10/35

№	Выявленные нарушения	Результаты выполнения предписания	Подтверждение исполнения предписания
1	Использовать специальный термометр для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, в соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	Выполнено	<p>Приобретен специальный термометр для контроля температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, в столовой МБОУ «Журавлихинская СОШ»</p> 
2	Обеспечить прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудниками – 17 (за исключением 2 человек из прилагаемого списка сотрудников на момент проведения профилактического	Выполнено	<p>Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудниками МБОУ «Журавлихинская СОШ» пройдена. Копия договора на прохождение профессиональной гигиенической подготовки сотрудниками МБОУ «Журавлихинская СОШ» прилагается.</p>

<p>визита – Белова Ю.С., Минакова М.И.), согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе»</p>		
---	--	--

3	<p>Обеспечить наличие в личных медицинских книжках сотрудников сведений о профилактических прививках (Минакова М.И., Сивцова С.В., Ситников В.В., Ударцева К.О., Чубатова С.А., И.В., Агеенко А.Ф., Колпаков С.О., Муценбергер Р.В., Мелехова А.А), согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных</p>	Выполнено	<p>В личных медицинских книжках сотрудников наличие сведений о профилактических прививках проставлено. Копии личных медицинских книжек сотрудников прилагаются.</p>
---	---	-----------	---

	исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.»;		
4	Обеспечить наличие в личных медицинских книжках сотрудников сведений о результатах флюорографического обследования (Белова Ю.С., Сивцова С.В., Кононова А.Н., Ситников В.В., Шевцова И.В., Агеенко А.Ф., Колпаков С.О., Мелехова А.А.), согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на	Выполнено	В личных медицинских книжках сотрудников наличие сведений о результатах флюорографического обследования проставлено. Копии личных медицинских книжек сотрудников прилагаются.

	<p>работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.»;</p>		
5	<p>Привести фактический рацион питания в соответствие цикличному меню, согласно п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец</p>	Выполнено	<p>Фактический рацион питания приведен в соответствие цикличному меню. Протокол проверки питания родительским контролем прилагается.</p>

	<p>приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.»;</p>		
6	<p>Обеспечить в цикличном меню для обучающихся с 1-4 класс, массу порций закусок (салат, овощи) не менее (60-100г), согласно п. 8.1.2, приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p>	Выполнено	<p>Цикличное меню для обучающихся с 1-4 класс, приведено с соответствие с требования п. 8.1.2, приложение 9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20. Цикличного десятидневное меню для обучающихся с 1-4 класс прилагается.</p>

	<p>безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p> <p>Параметры микроклимата: относительную влажность воздуха (кабинет №6 (математика, информатика) согласно требованиям п. 93, табл. 5.34 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».</p>		

Дата: 01.08.2022 год.

Директор школы:

