

Законному представителю
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Средняя
общеобразовательная школа № 5 (623532, Свердловская обл., Богдановичский район,
г. Богданович, Школьная ул., д.5)

ПРЕДПИСАНИЕ

о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
от 19.06.2026г. № 597/2026-62

При проведении эпидемиологического расследования в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа № 5 (623532, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Школьная ул., д.5), рассмотрении акта эпидемиологического расследования Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах от 19.06.2026г. № 739/2026-62 установлено, что В МАОУ СОШ № 5 не выполняются требования санитарных правил, представленные в следующих документах:

- О безопасности пищевой продукции. № 021/2011 от 09.12.2011
 - Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания № 1.2.3685-21 от 28.01.2021
 - Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения № 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
 - Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи № 2.4.3648-20 от 28.09.2020
 - Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней № 3.3686-21 от 28.01.2021
- что создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия по острым кишечным инфекциям и выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», и в соответствии с Федеральным законом ч.2 ст. 50 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г.,

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Срок: до 17.07.2026г.

2. При хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение условий хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Срок: до 17.07.2026г.

3. Обеспечить содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции:

1) морозильный ларь «мясо» очистить от наледи, что препятствует проведению его качественной обработки и может повлечь загрязнение продукции,

2) Разобраться в причинах несоответствия проб «смыв с жарочного шкафа», «смыв с доски ГЦ», «смыв с раздачи», «смыв со стола «Чистая посуда», «смыв с тележки для раздачи» по показателю БГКП (бактерии группы кишечной палочки), «смыв с раздачи», «смыв со стола ГЦ» по показателю S. aureus (золотистый стафилококк).

Срок: до 17.07.2026г.

4. Обеспечить содержание вытяжной вентиляции в состоянии, которые позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.

Срок: до 17.07.2026г.

5. В моечной кухонной посуды ванны присоединить к канализационной сети с воздушными разрывами и выполнить таким образом, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Срок: до 17.07.2026г.

6. Обеспечить соблюдение требований правил личной гигиены персоналом пищеблока.

Разобраться в причинах несоответствия пробы «смыв с фартука повара» по показателю БГКП (бактерии группы кишечной палочки), «смыв с рук повара» по показателю *S. aureus* (золотистый стафилококк).

Срок: до 17.07.2026г.

7. Изготовление продукции производить по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Срок: до 17.07.2026г.

8. Обеспечить отбор суточных проб в соответствии с обязательными требованиями, а именно:

1) В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2) Разобраться в причинах несоответствия суточных проб «плов из говядины», «суфле из печени», «пюре картофельное с маслом сливочным», «запеканка творожная» по показателю БГКП.

Срок: до 17.07.2026г.

9. Обеспечить ежедневную обработку чаши питьевого фонтанчика с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Срок: до 17.07.2026г.

10. Обеспечить наличие минимального количества работников пищеблока при численности детей более 700 чел. не менее 10 человек.

Срок: до 17.07.2026г.

11. Обеспечить наличие в туалете туалетной бумаги и электро- или бумажных полотенец.

Срок: до 17.07.2026г.

12. Обеспечить проведение ежедневной уборки в помещениях школы, а именно:

Разобраться в причинах несоответствия пробы «смыв с барашка крана» по показателю БГКП (бактерии группы кишечной палочки).

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Срок: до 17.07.2026г.

13. Обеспечить организации и проведение профилактических, противоэпидемических и дезинфекционных мероприятий и контроль за их проведением, а именно:

1) в кабинете № 213 (начальные классы) возле раковины для мытья рук обеспечить наличие бумажных полотенец

2) обеспечить подготовку персонала по вопросам, связанным с проведением дезинфекционных мероприятий с учетом объема выполняемых работ и услуг (инструктаж, гигиеническая подготовка и аттестацию), в том числе осуществлять контроль за использованием дезинфицирующих средств на пищеблоке, обеспечить проведение по эпидемиологическим показаниям заключительной дезинфекции в соответствии с требованиями по профилактике конкретных инфекционных заболеваний.

Срок: до 17.07.2026г.

14. При регистрации инфекционных заболеваний обеспечить наблюдение за контактными в соответствии с требованиями санитарных правил, с регистрацией результатов наблюдения.

Срок: до 17.07.2026г.

15. Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению дезинфекционных мероприятий, в том числе:
- обеспечить подготовку персонала по вопросам, связанным с проведением дезинфекционных мероприятий с учетом объема выполняемых работ и услуг (инструктаж, гигиеническая подготовка и аттестация).
 - разобраться в причинах несоответствия пробы рабочего раствора дезинфицирующего средства «Дез-Хлор», рабочий раствор 0,06% в санитарной комнате.

Срок: до 17.07.2026г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на руководителя Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа № 5 (623532, Свердловская обл., Богдановичский район, г. Богданович, Школьная ул., д.5)

Информацию о выполнении данного предписания прошу предоставить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах на эл. адрес: mail_05@66.rospotrebnadzor.ru в срок до 17.07.2026г.

Заместитель главного государственного санитарного врача по г. Каменск-Уральский, Каменскому району, Сухоложскому и Богдановичскому районам
А.Р. Чарипова

должность, ФИО

Предписание получил:

Директор ИНОУ имени Стеблевского Н.Н. Ч

