

**Отчет об исполнении предписаний надзорных органов
в МБОУ ООШ №2 в 2017г.**

№ п/п	Нарушение	Наименование нормативного правового акта требования которого нарушены	Срок устранения нарушения	Отметка о выполнении
Предписание ТО Управления Роспотребнадзора по МО в г.Апатиты, Кировске и Ковдорском районе от 13.12.2016г. №03/37-16.				
1.	В рекреации 2 этажа, в мастерской мальчиков, в кабинете домоводства остекление окон выполнено не из цельного стеклопалотна.	П. 6.10 СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательныхучреждениях»	До 21.08.2016г.	ООО «Стиль» (г. Ковдор) выполнило замену 20 составных стекол на цельное стеклопалотно в рекреациях 1, 2, 3 этажей, в мастерской мальчиков, в кабинете домоводства. (Товарная накладная №51 от 24.07.2017 на стекло на сумму 43 140, 00 руб.)
2.	В туалете для девочек на 2 этаже нарушена целостность косметической отделки стен и потолка	П. 4.28 СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательныхучреждениях»	До 21.08.2016г.	Выполнен косметический ремонт туалетной комнаты для девочек.
3.	В кабинете №13 линолеумное покрытие имеет дефекты.	П. 4.29 СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательныхучреждениях»	До 21.08.2016г.	Акт о приемке выполненных работ №142 от 16.12.2016 на сумму 57 894,56 руб.

4.	Во всех производственных помещениях столовой вместо моечных ванн, предназначенных для обработки сырой продукции, установлены раковины.	П. 4.1, п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	До 21.08.2016г.	Договор поставки с ООО «Компания Аттика+» и счет №142 от 19.06.2017г.
5.	В холодном цехе установлен 1 производственный стол (должно быть не менее 2-х)	П. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	До 21.08.2016г.	
6.	В мясо-рыбном цехе установлена 1 раковина (должно быть не менее 2-х моечных ванн)	П. 4.1, п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	До 21.08.2016г.	
7.	Моечная для мытья посуды не оборудована достаточным количеством стеллажей (решеток) для просушивания и хранения кухонной посуды.	П. 4.1, п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	До 21.08.2016г.	
8.	Моечная для обработки столовой посуды не обеспечены условия для просушивания стаканов.	П. 4.1, п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального	До 21.08.2016г.	

		и среднего профессионального образования»		
9.	Столовая не оборудована электроприводом для готовой продукции (для приготовления картофельного (овощного) пюре)	П. 4.1, п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	До 21.08.2016г.	
10.	Допускается хранение разделочных досок на производственных столах (отсутствуют кассеты для хранения разделочных досок)	П. 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	До 21.08.2016г	
11.	Моечные ванны для обработки столовой и кухонной посуды присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва.	П. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.3.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	До 21.08.2016г.	Моечные ванны для обработки столовой и кухонной посуды присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом.
Предписание ТО Управления Роспотребнадзора по МО в г.Апатиты, Кировске и Ковдорском районе от 12.04.2017г. №03/4-17.				
1.	Фактический рацион питания обучающихся МБОУ ООШ №2 не	Раздел VI СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические	До 17.10.2017г.	Подготовка к исполнению

	соответствует утвержденному примерному меню и требованиям к организации здорового питания	требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»		
--	---	--	--	--
