

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском
районах, городе Камышлов,
Камышловском и Пышминском районах
адрес: 623640, Свердл. область, г,
Талица, ул. Красноармейская, д.32
тел.(34371) 2-13-30
E-mail:mail_14@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

директор
государственное казенное образовательное
учреждение Свердловской области для детей-
сирот и детей, оставшихся без попечения
родителей, "Камышловский детский дом"
Прохоровой Наталье Александровне

624860, Свердловская обл., г. Камышлов,
Жукова ул., 57а

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 22.03.2017

№ 01-14-13/935

При проведении проверки с 20.02.2017 по 22.03.2017
в отношении

государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области для детей-сирот и детей, оставшихся
без попечения родителей, "Камышловский детский дом"

юридический адрес 624860, Свердловская обл., г. Камышлов, Жукова ул., 57а
дата регистрации 11.09.1996
ИНН/ОГРН 6613003516 / 1026601073058

1. Филиал Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области " Социально - реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"(624858, Камышловский район, с. Захаровское, Бачурина, 1В)
2. Филиал Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области " Социально - реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"(623550, Пышминский район, рп Пышма, Заводская ул., 6)
3. ГКУ " СРЦН Камышловского района"(624860, г. Камышлов, Жукова ул., 57а)
4. Филиал Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области " Социально - реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"(624835, Камышловский район, с. Кочневское, Строителей ул., 8)

рассмотрении представленных документов: акта проверки № 01-14-13/934 от 22.03.2017

выявлены нарушения санитарно эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
Филиал Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области " Социально - реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"(624858, Камышловский район, с. Захаровское, Бачурина, 1В)				
1.	вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должна соответствовать требованиям к питьевой воде	ТР ТС 021/2011	ст. 12 п. 2	28.07.2017
2.	Представленную лицензию № ФС-66-01-001750 от 06.11.2012г., выданная государственному казенному	СанПиН 2.1.3.2630-10	п.1,1.3.	30.08.2018

	образовательному учреждению Свердловской области для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей "Захаровский детский дом" переоформить в связи изменением названия юридического лица на Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"			
3.	На всю мебель используемую в работе иметь сертификаты соответствия, регистрационные удостоверения		p.1,1.6.	30.08.2018
4.	Администрация обязана организовать производственный контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов с проведением лабораторно-инструментальных исследований и измерений в соответствии с действующими нормативными документами.		p.1,1.7.	30.08.2018
5.	Устранить дефекты керамической плитки в туалете медицинского блока		p.1,4.2.	30.08.2018
6.	Процедурный кабинет оборудовать резервным источником горячего водоснабжения		p.1,5.4.	30.08.2018
7.	Организовать контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев и загрязненностью химическими веществами воздушной среды, не реже 1 раз в год.		p.1,6.41.	30.08.2018
8.	Светильники общего освещения помещений, размещаемые на потолках, использовать только со сплошными (закрытыми) рассеивателями.		p.1,7.8.	30.08.2018
9.	Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям).		p.1,15.1.	28.07.2017
10.	Процессы перемещения отходов от мест образования к местам временного хранения и/или обеззараживания, выгрузки и загрузки многоразовых контейнеров должны быть механизированы.	СанПиН 2.1.7.2790-10	3.4.	30.08.2018
11.	В схеме по обращению с медицинскими отходами добавить следующие данные: 1) нормативы образования медицинских отходов, принятые в регионе; 2) потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов, исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов), одноразовых контейнеров для острого инструментария - не реже 72 часов; 3) применяемые способы обеззараживания/обезвреживания медицинских отходов (в данном разделе указан только порядок дезинфекции многоразовых емкостей); 4) организация гигиенического обучения персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами;		3.7.	28.07.2017
12.	Транспортирование отходов с территории организаций, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность, производится транспортом специализированных организаций к месту последующего обезвреживания и размещения.		3.8.	30.08.2018
13.	Накопление и временное хранение отходов класса Б осуществляется отдельно от отходов других классов в специальных помещениях, исключающих доступ посторонних лиц.		6.4.	28.07.2017
14.	Для учета медицинских отходов классов Б и В ведется технологический журнал учета медицинских отходов организации. В журнале указывается количество вывозимых единиц упаковки и/или вес отходов, а также сведения об их вывозе с указанием организации, производящей вывоз.		8.2.	28.07.2017
15.	Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения, имеют маркировку и дату, час вскрытия.	СанПиН 2.3.2.1324-03	3.1.5.	28.07.2017
16.	Установить конструкции смесителей, которые исключают	СП	3.3.	30.08.2018

	повторное загрязнение рук после мытья.	2.3.6.1079-01		
17.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).		3.8.	30.08.2018
18.	"Део-хлор", рабочий раствор 0,015%", должен соответствовать требованиям Инструкции № 24/12 по показателю Массовая доля активного хлора		5.15.	28.07.2017
19.	Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.		6.18.	30.08.2018
20.	Помещение для занятий (подготовки уроков) оборудовать канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.	СанПиН 2.4.3259-15	4.12.	30.08.2018
21.	Детская мебель, развивающее, обучающее, игровое, спортивное оборудование и инвентарь, издательская продукция, технические и аудиовизуальные средства должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, быть безвредными для здоровья детей и учитывать специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствовать росту и возрасту детей.		4.21.	30.08.2018
22.	Стены основных помещений организации (воспитательной группы) и оборудование окрашиваются матовыми красками светлых тонов. Возможно использование для внутренней отделки помещений использование обоев, допускающих проведение уборки влажным способом.		8.4.	30.08.2018
23.	Подводкой горячей воды обеспечить санитарно-бытовые помещения.		9.4.	30.08.2018
24.	Не нарушать требования к прохождению профилактических медицинских осмотров		15.1.	30.08.2018
25.	Холодная вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.2	30.08.2018
26.	При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.		3.4	30.08.2018
27.	В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5)		4.12 6.15	28.07.2017
28.	Примерное меню разработать в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08		6.4	28.07.2017
29.	Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.		6.10 6.22	28.07.2017 28.07.2017
30.	Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли (по нормам предусмотренным законодательствам, с соблюдением технологических требований СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования."		9.5	28.07.2017
31.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в		14.5	28.07.2017

	соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).			
32.	Вакцинацию населения против гепатита В проводить в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям и инструкциями по применению медицинских иммунобиологических препаратов. Плановую иммунизацию проводят в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, вакцинация проводится не привитым и не имеющим данных о прививках, проводятся взрослым с 18 лет до 55 лет не привитые ранее, приложение 1 приказ от 21.03.2014г. №125н Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации " Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям".	СП 3.1.1.2341-08	12.2	30.08.2018
33.	Информация о выявленных случаях заболевания гриппом и ОРВИ передавать организации осуществляющей медицинскую деятельность, в органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в еженедельном, а в период эпидемического неблагополучия - в ежедневном режиме.	СП 3.1.2.3117-13	5.2.	28.07.2017
34.	Проведение профилактических прививок по эпидемическим показаниям среди отдельных групп граждан против гепатита А: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.	СП 3.1.2825-10	6.2	30.08.2018
35.	Вакцинировать сотрудников против краснухи, ревакцинации против краснухи подлежат не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи.	СП 3.1.2952-11	6.2	30.08.2018
36.	Организовать и отслеживать вакцинопрофилактику против КВЭ проводят круглогодично в соответствии с медицинскими показаниями и противопоказаниями разрешенными в установленном порядке в Российской Федерации вакцинами и в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и прививок по эпидемическим показаниям. (согласно инструкции курс вакцинации две прививки, первая ревакцинация через 12 месяцев после завершения курса вакцинации, последующие ревакцинации осуществляют каждые три года).	СП 3.1.3.2352-08	6.10.	30.08.2018
37.	Организовать и отслеживать вакцинопрофилактику в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, вакцинацию сотрудников - не привитым и не имеющим данных о прививках. Ревакцинация против дифтерии проводится взрослым с 18 лет и старше, каждые 10 лет с момента последней ревакцинации, согласно приложения №1 к приказу от 21.03.2014г. №125н Министерства Здравоохранения Российской Федерации " Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	СП 3.1/3.2.3146-13	18.1	30.08.2018
38.	Организовать и отслеживать вакцинопрофилактику против дизентерии Зонне: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.		18.3	30.08.2018
Филиал Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области " Социально - реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"(623550, Пышминский район, р.п. Пышма, Заводская ул., 6)				
1.	Исключить встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно: овощные и мясные полуфабрикаты поступают в горячий цех через ту же дверь, через которую осуществляется выдача готовой продукции, грязная кухонная посуда из овощного и мясо-рыбного цехов через горячий цех поступает в моечную кухонной посуды	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 1	30.08.2018
2.	Производственные помещения пищеблока оборудовать средствами механической вентиляции. Санитарный узел		ст. 14 п. 2	30.08.2018

	оборудовать вешалкой для рабочей одежды персонала перед входом, умывальники для рук производственных помещений пищеблока не оборудованы подводкой горячей воды			
3.	На пищеблоке использовать технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию; изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.		ст. 15 п. 1	30.08.2018
4.	Не допускать пересечение потоков чистого и грязного белья.	СанПиН	2.3.	28.07.2017
5.	В сушильно-гладильных цехах полы и стены помещений на всю высоту выполнить из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств.	2.1.2.2646-10	2.11.	30.08.2018
6.	Представленную лицензию № ФС-66-01-001750 от 06.11.2012г., выданная государственному казенному образовательному учреждению Свердловской области для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей "Захаровский детский дом" переоформить в связи изменением названия юридического лица на Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"	СанПиН 2.1.3.2630-10	п.1,1.3.	30.08.2018
7.	Медицинская техника, мебель, оборудование должны быть разрешены к применению на территории Российской Федерации в установленном порядке.		п.1,1.6.	30.08.2018
8.	Администрация ООМД обязана организовать производственный контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов с проведением лабораторно-инструментальных исследований и измерений в соответствии с действующими нормативными документами.		п.1,1.7.	30.08.2018
9.	Поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами (дефекты отделки у дверных проемов изолятора №1 и №2 (отслоившаяся штукатурка, местами виден кирпич)		п.1,4.2.	30.08.2018
10.	Администрацией организуется контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев и загрязненностью химическими веществами воздушной среды, не реже 1 раз в год.		п.1,6.41.	30.08.2018
11.	Светильники общего освещения помещений, размещаемые на потолках, должны быть со сплошными (закрытыми) рассеивателями. (в процедурном кабинете представлено люминисцентными лампами с открытыми рассеивателями, в изоляторе №1, №2 представлено двумя лампами накаливания, на одной лампе закрытый рассеиватель, на второй - отсутствует; в туалете для персонала и туалете изолятора - лампы накаливания с открытыми рассеивателями),		п.1,7.8.	30.08.2018
12.	Изделия медицинской техники и медицинского назначения используемые в медицинской и фармацевтической деятельности должны проходить санитарно-эпидемиологическую и гигиеническую оценку, подтверждающую их соответствие действующему законодательству в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.		п.1,8.9.2.	30.08.2018
13.	Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств должны быть снабжены плотно прилегающими крышками, иметь четкие надписи или этикетки с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.		п.1,11.3.	28.07.2017
14.	Хранение уборочного инвентаря необходимо осуществлять в специально выделенном помещении или шкафу вне помещений рабочих кабинетов.		п.1,11.11.	28.07.2017

15.	Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям).		р.1,15.1.	28.07.2017
16.	Процессы перемещения отходов от мест образования к местам временного хранения и/или обеззараживания, выгрузки и загрузки многоразовых контейнеров должны быть механизированы.	СанПиН 2.1.7.2790-10	3.4.	30.08.2018
17.	В схеме по обращению с медицинскими добавить следующие данные: 1) нормативы образования медицинских отходов, принятые в регионе, 2) потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов, исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов), одноразовых контейнеров для острого инструментария - не реже 72 часов; 3) применяемые способы обеззараживания/обезвреживания медицинских отходов (в данном разделе указан только порядок дезинфекции многоразовых емкостей), 4) организация гигиенического обучения персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами		3.7.	28.07.2017
18.	Транспортирование отходов с территории организаций, осуществляющих медицинскую и/или фармацевтическую деятельность, производится транспортом специализированных организаций к месту последующего обезвреживания и размещения.		3.8.	30.08.2018
19.	Накопление и временное хранение отходов класса Б осуществляется отдельно от отходов других классов в специальных помещениях, исключающих доступ посторонних лиц.		6.4.	30.08.2018
20.	Для учета медицинских отходов классов Б и В вести технологический журнал учета медицинских отходов организации. В журнале указывается количество вывозимых единиц упаковки и/или вес отходов, а также сведения об их вывозе с указанием организации, производящей вывоз.		8.2.	30.08.2018
21.	Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения, имеют маркировку и дату, час вскрытия.	СанПиН 2.3.2.1324-03	3.1.5.	28.07.2017
22.	Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды с конструкцией смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	30.08.2018
23.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).		3.8.	30.08.2018
24.	Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.		4.5.	30.08.2018
25.	В цехе для приготовления блюд при привязке проекта предусматривается применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).		4.14.	30.08.2018
26.	Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении		7.22.	28.07.2017
27.	Постельные принадлежности (подушки, одеяла, матрацы), ковры проветриваются и выколачиваются на улице.	СанПиН 2.4.3259-15	3.7.	28.07.2017
28.	В хозяйственной зоне оборудуется площадка с твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и		3.14.	30.08.2018

	пищевых отходов, в том числе с размещением их на смежных с территорией организации для детей-сирот контейнерных площадках жилой застройки. Площадка оборудуется с трех сторон ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров.			
29.	Очистка мусоросборников производится при их заполнении на 2/3 объема. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.	3.18.		28.07.2017
30.	Для хранения уборочного инвентаря на каждом этаже здания организации для детей-сирот оборудуются специальные помещения со сливом и местом для просушивания ветоши.	4.8.		30.08.2018
31.	Мягкая мебель (диваны, кресла) должна иметь поверхность, устойчивую к влажной обработке или покрыта специальными сменными чехлами, позволяющими проводить их стирку	4.10.		30.08.2018
32.	Помещение для занятий (подготовки уроков) оборудуется канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.	4.12.		30.08.2018
33.	Детская мебель, развивающее, обучающее, игровое, спортивное оборудование и инвентарь, издательская продукция, технические и аудиовизуальные средства должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, быть безвредными для здоровья детей и учитывать специфику организации педагогического процесса и лечебно-восстановительных мероприятий, а также соответствовать росту и возрасту детей.	4.21.		30.08.2018
34.	Питьевой режим организуют с использованием питьевой воды комнатной температуры, расфасованной в емкости, или бутилированной, или кипяченой питьевой воды. По качеству и безопасности питьевая вода должна отвечать требованиям к питьевой воде. Кипяченая вода хранится не более 3 часов. В организации для детей-сирот должен быть обеспечен свободный доступ детей к питьевой воде.	7.1.		28.07.2017
35.	Потолки, стены и панели всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и следов подтеков. Стены и панели должны быть выполнены из материалов, допускающих возможность проведения ежедневной уборки влажным способом, а также дезинфекции. Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, ванные комнаты, санитарные узлы), пищеблоке (в кухне) облицовываются глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту не менее 1,8 м. В помещениях с повышенной влажностью (душевые, ванные комнаты, санитарные узлы, пищеблок (кухня) для отделки потолков используются водоотталкивающие (влагостойкие) краски, в остальных помещениях для отделки потолков используется побелка.	8.2.		30.08.2018
36.	Стены основных помещений организации (воспитательной группы) и оборудование окрашиваются матовыми красками светлых тонов. Возможно использование для внутренней отделки помещений использование обоев, допускающих проведение уборки влажным способом.	8.4.		30.08.2018
37.	Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока (кухни), помещения медицинского назначения, прачечная (постирочная), санитарно-бытовые помещения.	9.4.		30.08.2018
38.	Для контроля температурного режима жилые помещения (спальни), помещения для отдыха и игр, помещения для занятий (подготовки уроков), помещения медицинского назначения должны быть оснащены бытовыми термометрами, которые прикрепляются к стене на высоту 1,2 м от пола.	10.4.		30.08.2018
39.	Относительная влажность воздуха, температура воздуха должна соответствовать нормативным величинам, установленным СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и	10.5.		30.08.2018

	организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей".			
40.	На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены матрасников.		13.3.	30.08.2018
41.	Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному мытью и дезинфекции. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей необходимо мыть теплой водой с моющим средством, затем обрабатывать дезинфицирующим средством. Ванны, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств. В душевых, ваннных комнатах проводится ежедневная уборка и дезинфекция поверхностей, оборудования, предметов обстановки - скамьи, шкафчики, резиновые коврики и прочие. В душевых дети должны использовать индивидуальные: обувь, полотенце, зубную щетку, расческу, мыло и мочалку.		13.6.	28.07.2018
42.	Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов должно осуществляться в соответствии с инструкцией по их применению.		13.9.	28.07.2018
43.	Средства дезинфекции необходимо хранить в хорошо проветриваемых помещениях в оригинальной упаковке производителя в местах, недоступных детям.		13.12.	28.07.2018
44.	Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям.		15.1.	28.07.2018
45.	При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.4	30.08.2018
46.	Обеспечить требуемым оборудованием (овощной цех не оборудован раковиной для мытья рук, отсутствует второй стол для обработки овощей; в холодном цехе отсутствуют контрольные весы, холодильное оборудование, бактерицидная установка, моечная для повторной обработки овощей; в мясо-рыбном цехе установлено два производственных стола)		4.1	30.08.2018
47.	Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.		4.4	30.08.2018
48.	Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.		4.5	30.08.2018
49.	Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.		4.7	30.08.2018
50.	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда		4.10	30.08.2018
51.	Для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.		4.11	28.07.2018
52.	Не допускать использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью		4.12	30.08.2018
53.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха		4.14	28.07.2018
54.	Производственные и другие помещения организаций		5.2	28.07.2018

	общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.			
55.	В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.	5.4		28.07.2018
56.	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.	5.6		28.07.2018
57.	Для дозирования моющих и обеззараживающих средств использовать мерные емкости	5.7		28.07.2018
58.	Ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой	5.10		30.08.2018
59.	Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой	5.11		30.08.2018
60.	Столовые приборы подвергают прокаливанию в духовом шкафу.	5.12		30.08.2018
61.	Для хранения уборочного инвентаря - отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Для мытья посуды, оборудования и помещений используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для использования, хранятся в специально отведенных местах.	5.22		28.07.2017
62.	Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.	6.4		28.07.2017
64.	С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).	6.9		28.07.2017
65.	Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.	6.10		28.07.2017
67.	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами	6.15 6.22		30.08.2018
68.	Для обработки яйца использовать средство предназначенное для обработки пищевых продуктов	8.14		28.07.2017
69.	Изготовление салатов и их заправка осуществляется	8.28		28.07.2017

	непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.			
70.	Закладка в напитки (витамины) должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования."		9.5	28.07.2017
71.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).		14.5	28.07.2017
72.	Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.		14.6	28.07.2017
73.	Информация о выявленных случаях заболевания гриппом и ОРВИ передается в органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в еженедельном, а в период эпидемического неблагополучия - в ежедневном режиме.	СП 3.1.2.3117-13	5.2.	30.08.2018
74.	Иммунопрофилактика против гриппа осуществляется в соответствии с нормативными документами (Согласно приказа Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" вакцинация против гриппа проводится в соответствии с инструкциями по применению вакцин ежегодно).		11.1.	30.08.2018
75.	Проведение профилактических прививок по эпидемическим показаниям среди отдельных групп граждан против гепатита А: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ – интернатов.	СП 3.1.2825-10	6.2	30.08.2018
76.	Вакцинация против краснухи, ревакцинации против краснухи подлежат не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи.	СП 3.1.2952-11	6.2	30.08.2018
77.	При возникновении аварийной ситуации на рабочем месте медицинский работник обязан незамедлительно провести комплекс мероприятий по предотвращению заражения ВИЧ-инфекцией	СП 3.1.5.2826-10	8.3.3.	30.08.2018
78.	При аварийных ситуациях в ЛПО (при которых создается риск инфицирования ВИЧ) пострадавшая - женщина, необходимо провести тест на беременность и выяснить, не кормит ли она грудью ребенка. При отсутствии уточняющих данных постконтактную профилактику начинают немедленно, при появлении дополнительной информации схема корректируется.		8.3.3.2.	28.07.2017
79.	О каждом случае инфекционной (паразитарной) болезни, носительства возбудителей инфекционной (паразитарной) болезни или подозрения на инфекционную (паразитарную) болезнь, а также в случае смерти от инфекционной (паразитарной) болезни медицинские работники медицинских, образовательных, оздоровительных и других организаций,	СП 3.1/3.2.3146-13	12.1	30.08.2018

	индивидуальные предприниматели, осуществляющие медицинскую деятельность, обязаны в течение 2 часов сообщить по телефону, а затем в течение 12 часов в письменной форме (или по каналам электронной связи) представить экстренное извещение в территориальный орган, уполномоченный осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по месту выявления больного (независимо от места его нахождения).			
80.	Каждый случай инфекционной (паразитарной) болезни или подозрения на это заболевание, а также носительства возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней подлежит регистрации и учету в журнале учета инфекционных заболеваний установленной формы по месту их выявления в медицинских, образовательных, оздоровительных и других организациях, а также в территориальных органах, уполномоченных осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.		12.3	30.08.2018
81.	Иммунизацию проводят в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, вакцинация проводится не привитым и не имеющим данных о прививках. Ревакцинация против дифтерии проводится взрослым с 18 лет и старше, каждые 10 лет с момента последней ревакцинации, согласно приложения №1 к приказу от 21.03.2014г. №125н Министерства Здравоохранения Российской Федерации " Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").		18.1	30.08.2018
82.	Вакцинация против дизентерии Зонне: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.		18.3	28.07.2017
ГКУ " СРЦН Камышловского района"(624860, г. Камышлов, Жукова ул., 57а)				
1.	Внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (анализ опасностей, идентификация критических контрольных точек) для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 2	30.08.2018
2.	Используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должна соответствовать требованиям к питьевой воде		ст. 12 п. 2	30.08.2018
3.	Проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и т.д. <i>См. приложение</i>	СП 1.1.1058-01	3.1.	30.08.2018
4.	Указать в программе производственного точкам, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), не указан перечень химических веществ, биологических веществ в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний продукции.		3.3.	28.07.2017
5.	Программа производственного контроля должна содержать перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию <i>наличие сертифицированной продукции</i>		3.5.	28.07.2017
6.	Программа производственного контроля должна включать в себя мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг		3.6.	28.07.2017
7.	Программа производственного контроля не содержит перечень форм учета и отчетности, установленной действующим		3.7.	28.07.2017

	законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля			
8.	Программа производственного контроля содержит перечень 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, перечень возможных аварийных ситуаций не предусматривает аварийную ситуацию, связанную с отключением электроснабжения, не указаны наименование организаций и контактные телефоны для передачи информации об аварийной ситуации. перечень составлен формально – пересмотреть		3.8.	28.07.2017
9.	Организовать производственный контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов с проведением лабораторно-инструментальных исследований и измерений в соответствии с действующими нормативными документами.	СанПиН 2.1.3.2630-10	p.1,1.7.	30.08.2018
10.	В качестве резервного источника устанавливать водонагревательные устройства.		p.1,5.4.	30.08.2018
11.	Процедурные кабинеты следует оборудовать умывальниками с установкой смесителей с локтевым (бесконтактным, pedalным и прочим не кистевым) управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом и растворами антисептиков.		p.1,5.6.	30.08.2018
12.	Организовать контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев и загрязненностью химическими веществами воздушной среды, не реже 1 раз в год.		p.1,6.41.	30.08.2018
13.	Для мытья рук применяют жидкое мыло с помощью дозатора (диспенсера). Вытирают руки индивидуальным полотенцем (салфеткой), предпочтительно одноразовым.		p.1,12.4.3.	28.07.2017
14.	Процессы перемещения отходов от мест образования к местам временного хранения и/или обеззараживания, выгрузки и загрузки многоразовых контейнеров должны быть механизированы.	СанПиН 2.1.7.2790-10	3.4.	30.08.2018
15.	В требованиях к организации системы обращения с медицинскими отходами, указать следующие данные: 1) нормативы образования медицинских отходов, принятые в регионе; 2) потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов, исходя из обязательности смены пакетов 1 раз в смену (не реже 1 раза в 8 часов), одноразовых контейнеров для острого инструментария - не реже 72 часов; 3) применяемые способы обеззараживания/обезвреживания медицинских отходов (в данном разделе указан только порядок дезинфекции многоразовых емкостей); 4) организация гигиенического обучения персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами;		3.7.	30.08.2018
16.	Накопление и временное хранение отходов класса Б осуществляется отдельно от отходов других классов в специальных помещениях, исключающих доступ посторонних лиц.		6.4.	28.07.2017
17.	Для учета медицинских отходов классов Б и В ведется технологический журнал учета медицинских отходов организации. В журнале указывается количество вывозимых единиц упаковки и/или вес отходов, а также сведения об их вывозе с указанием организации, производящей вывоз.		8.2.	28.07.2017
18.	Део-хлор", рабочий раствор 0,1%", приготовленный и используемый на пищеблоке должен соответствовать требованиям Инструкции № 24/12 по показателю Массовая	СП 2.3.6.1079-01	5.15.	28.07.2017

	доля активного хлора			
19	Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.	СанПиН 2.4.3259-15	4.14.	28.07.2017
20.	Для контроля температурного режима жилые помещения (спальни), помещения для отдыха и игр, помещения для занятий (подготовки уроков), помещения медицинского назначения должны быть оснащены бытовыми термометрами, которые прикрепляются к стене на высоту 1,2 м от пола		10.4.	30.08.2018
21.	Светопроемы в жилых помещениях (спальнях), помещениях для отдыха и игр, помещениях для занятий (подготовки уроков) в зависимости от климатической зоны оборудуются регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств допускается использование штор (или жалюзи) светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами).		11.2.	30.08.2018
22.	Работы в дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям, исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.		15.1.	28.07.2017
23.	Перед посещением туалета персонал должен снимать фартук (халат) и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом		15.5.	28.07.2017
24	При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.	СанПиН 2.4.5.2409-08	3.4	30.08.2018
25.	В соответствии с приложением 1 санитарных правил согласно которого в мясорыбном цехе производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех		4.1	30.08.2018
27.	Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню).		6.4	28.07.2017
28.	С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).		6.9	28.07.2017
29.	Профилактика гепатита В, проводится в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок	СП 3.1.1.2341-08	12.2	30.08.2018
30.	Наблюдение за лицами, подвергшимися риску заражения в эпидемических очагах (контактные лица), проводится медицинскими работниками по месту жительства или по месту работы контактного лица. За контактными лицами, относящимися к декретированному контингенту, детьми, посещающими детские дошкольные организации и летние оздоровительные организации, медицинское наблюдение осуществляется не только по месту жительства, но и по месту работы (учебы, отдыха). Результаты медицинского наблюдения отражаются в амбулаторных картах, в историях развития ребенка, в стационарах - в историях болезни (при регистрации очага в стационаре). Длительность медицинского наблюдения составляет 7 дней и включает опрос, осмотр, наблюдение за характером стула, термометрию.	СП 3.1.1.3108-13	6.13	28.07.2017

31.	Персоналом детских учреждений проводится очаговая заключительная дезинфекция после удаления больного из очага ОКИ.		8.6	28.07.2017
32.	Информация о выявленных случаях заболевания гриппом и ОРВИ передается в органы, уполномоченные осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор в еженедельном, а в период эпидемического неблагополучия - в ежедневном режиме.	СП 3.1.2.3117-13	5.2.	28.07.2017
	Проведение профилактических прививок по эпидемическим показаниям среди отдельных групп граждан против гепатита А: 7) работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.).	СП 3.1.2.825-10	6.2	30.08.2018
	Регистрация, учет и статистическое наблюдение случаев инфекционных и паразитарных болезней, обязаны представить в течение 2 часов сообщить по телефону, а затем в течение 12 часов в письменной форме (или по каналам электронной связи) представить экстренное извещение в территориальный орган, уполномоченный осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по месту выявления больного (независимо от места его нахождения).	СП 3.1/3.2.3146-13	12.1	30.08.2018
35.	Вакцинация против дизентерии Зонне: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.		18.3	30.08.2018

Филиал Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области " Социально - реабилитационный центр для несовершеннолетних Камышловского района"(624835, Камышловский район, с. Кочневское, Строителей ул., 8)

1.	Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям к питьевой воде	ТР ТС 021/2011	ст. 12 п. 2	30.08.2018
2.	Разработать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, (овощные полуфабрикаты, чистые фрукты поступают в горячий цех через мясо-рыбный)		ст. 14 п. 1	30.08.2018
3.	Производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды с конструкцией смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	30.08.2018
4.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).		3.8.	30.08.2018
5.	Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил		4.4.	30.08.2018
6.	Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.		4.5.	30.08.2018
7.	Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.		6.18.	30.08.2018
8.	Для хранения уборочного инвентаря на каждом этаже здания организации для детей-сирот оборудуются специальные помещения со сливом и местом для просушивания ветоши	СанПиН 2.4.3259-15	4.8.	30.08.2018
9.	Мягкая мебель (диваны, кресла) должна иметь поверхность, устойчивую к влажной обработке или покрыта специальными сменными чехлами, позволяющими проводить их стирку		4.10.	30.08.2018
10.	Стены основных помещений организации (воспитательной группы) и оборудование окрашиваются матовыми красками светлых тонов. Возможно использование для внутренней отделки помещений использование обоев, допускающих		8.4.	30.08.2018

	проведение уборки влажным способом.			
11.	Для контроля температурного режима жилые помещения (спальни), помещения для отдыха и игр, помещения для занятий (подготовки уроков), помещения медицинского назначения должны быть оснащены бытовыми термометрами, которые прикрепляются к стене на высоту 1,2 м от пола.		10.4.	30.08.2018
12.	Организовать контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев и загрязненностью химическими веществами воздушной среды, не реже 1 раз в год.		10.5.	30.08.2018
13.	Прохождение профилактических медицинских осмотров.		15.1.	30.08.2018
14.	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.6	30.08.2018
15.	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда		4.10	30.08.2018
16.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха		4.14	30.08.2018
17.	При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).		5.10	30.08.2018
18.	Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.		5.20	30.08.2018
19.	Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.		5.22	28.07.2017
22.	С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).		6.9	28.07.2017
23.	Фактический рацион питания должен соответствовать		6.22	28.07.2017

	утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами			
24.	Напитки (витаминизация) должны соответствовать требованиям п. 9.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования."		9.5	28.07.2017
25.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).		14.5	28.07.2017
26.	Проведение профилактических прививок по эпидемическим показаниям среди отдельных групп граждан против гепатита А: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.).	СП 3.1.2825-10	6.2	30.08.2018
27.	Вакцинация против дизентерии Зонне: работникам закрытых учреждений, в т.ч. детских домов, домов ребенка, школ - интернатов и т.д.	СП 3.1/3.2.3146-13	18.3	28.07.2017

Информацию о выполнении предписания **представить до 28 августа 2018 года** в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

в срок до 30 марта 2017 года государственное казенное образовательное учреждение Свердловской области для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, "Камышловский детский дом". **Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда директору Прохорова Наталья Александровна**

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается Прохорову Наталью Александровну

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

Решетникова Анна Михайловна

ФИО

Предписание получил:

подпись, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

624867, Свердловская область, г. Камышлов, ул. Советская, д.48

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания