

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

(Роспотребнадзор)

территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области
в Ольском районе

685910, п. Ола, ул. Рабочая, 33-А; тел. 2-30-60, факс 2-59-19;
ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

ПРЕДПИСАНИЕ № 42 от 05.12.2014г.

**должностного лица, уполномоченного осуществлять государственные санитарно-
эпидемиологический надзор**

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов – акт проверки № 52 от 05.12.2014г. **Муниципальное казенное образовательное учреждение «Начальная школа детский сад с. Гадля»**, юридический адрес: ул. Набережная д. 4 , с. Гадля , Ольского района, Магаданской области, директор Ончукова Фаина Васильевна.

Выявлены нарушения: Федеральных Законов РФ :

- ч.3 ст. 39, Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Других нормативных актов:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) под личную ответственность директора МКОУ «Начальная школа детский сад с. Гадля» Ончуковой Фаины Васильевны

Предлагаю в срок до 05 декабря 2015года выполнить следующие мероприятия:

1. Входы в здания оборудовать воздушно – тепловыми завесами.
2. Заменить на пищеблоке в моечной кухонной посуды ванну и раковину с отбитой эмалью.
3. В складском помещении морозильная камера для хранения мяса и рыбы требует замены.
4. Не допускается на пищеблоке использовать кухонную посуду с трещинами и сколами.
5. Обеспечить наличие в моечной для столовой посуды специально выделенная ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
6. Обеспечить наличие в моечной для столовой посуды санитарную одежду для уборки помещения.
7. Примерное меню согласовать с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ольском районе;
8. Разработать и утвердить программу производственного контроля, включающую лабораторно-инструментальные исследования, а именно микробиологические исследования проб готовых блюд, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры, на наличие возбудителей иерсиниозов, на наличие гельминтов, исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных правил, исследования параметров микроклимата производственных помещений, ис-