Приложение №1
Утвержден приказом управления образования
администрации Ирбейского района
от 29.12.2020г № 332

Перспективный план устранения предписаний Роспотребнадзора, и ремонтных работ с целью подготовки учреждений к началу нового учебного года, работ для получения санитарно-эпидемиологического заключения на 2021 -23 гг.

№	Наименование МОБУ	Предписания, нарушения	Выделенные финансы на 2021год тыс руб		2021/22 г потребность	2022/23 потребность
			краевой	местный		
1	Александровская СОШ			260 (септик, замена котла)	300 (ремонт котельной)	
2	Благовещенская СОШ			286,4(изготовление и монтаж входной группы)		
3	Верхнеуринская СОШ	Внеплановая проверкаРоспотребнадзора: 1. Обеспечить устранение дефектов и повреждений покрытия у столовой мебели (столы, табуреты), установленной в обеденном зале. 2. Обеспечить отделку стен и потолка в производственных помещениях пищеблока материалами, позволяющими качественно проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 3. Обеспечить отделку пола всех помещений пищеблока материалами, допускающими проведение качественной влажной уборки, а также исключающими травматизм у персонала. 4. Приобрести шкаф для хранения посуды около раздаточной линии. **(м/б)** 5. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному меню. **Срок – 14.02.2022 г.** **По итогам экспертизы соответствия СП здания, помещений и оборудования:** **1.Территории и размещение общеобразовательного учреждения не соответствует требованиям п.3.1.2 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21:** • площадь теневых навесов, беседок из расчета менее 1 кв.м на одного ребенка, что менее 20 кв.м.	475,427 398,700	- -	1231,873	

		2.Внутренняя отделка помещений (стен, пола) не соответствуют требованиям п.п. 2.5.1., 2.5.2., 2.5.3 СП 2.4.3648-20: • отделка стен помещений не допускает проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств (в спортивном заде, раздевальных при спортивном зале, в коридорах возле обеденного зала, возле спортивного зала, в коридорах по этажам, в коридоре дошкольных групп, в коридоре возле мастерской, в помещениях пищеблоков, в помещениях медицинского назначения), что не соответствует требованиям п. 2.5.3., п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20 (имеются видимые дефекты, трещины на стенах, отслоение краски, признаки поражения грибком, отбитая кафельная плитка или с множеством трещин). • полы (в спортивном зале, раздевальных при спортивном зале, в коридорах возле обеденного зала, в обеденном зале, возле спортивного зала, в коридорах по этажам, в коридоре возле мастерской, в помещениях медицинского назначения) имеют дефекты, что не допускает проводить влажную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами надлежащим образом, что не соответствует п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 (имеются видимые дефекты потертости линолеума, выбоины на деревянном полу и отслоение краски, в столовой дошкольных групп местами пол проваливается в связи с этим имеются дефекты линолеума (потертости, дыры). **3.Технологическое оборудование помещений не соответствует требованиям таблицы 6.4 главы 6 СанПиН 1.2.3685-21:** • часть мебели в обеденном зале требует замены, так как имеются видимые дефекты (расслоение столешниц, сколы), что не соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 • в туалетных комнатах младшей и старших групп не установлены умывальные раковины для персонала, что не соответствует требованиям таблицы 6.4 главы 6 СанПиН 1.2.3685-21. **4.Инженерное и санитарно-техническое оборудование не соответствует требованиям п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20:** • остекление окон выполнено из стыкового стеклополотна (в раздевалке для мальчиков, в коридоре перед столовой, в обеденном зале, на пищеблоке в мясо-рыбной зоне), что не соответствует требованиям п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 (наличие трещин и иное нарушение целостности стекла не допускается). **По итогам проверки Рособрнадзора** • Принять все возможные меры к соблюдению по адресам мест осуществления образовательной деятельности (адресам филиала) лицензионного требования, определенного подпунктом.»д» пунт 7 Положения о лицензировании образовательной деятельности в части наличия санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимого для осуществления образовательной детальности по основным общеобразовательным программам **Срок до 22.09.2021**				

4	Ирбейская СОШ № 1	1. Приобрести дополнительные весы в складском помещении одних весов для взвешивания сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. 2. Исключить наличие повреждений и выбоин у покрытия пола в складском помещении, что не позволяет качественно проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств; 3. Устранить нарушение, выразившееся в подключении моечных ванн для обработки овощей к канализационной сети путем «глухого соединения», что не исключает риск загрязнения пищевой продукции; 4. Обеспечить наличие локальных вытяжных систем над оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла и влаги (моечные ванны для мытья кухонной, столовой посуды, жарочный шкаф, электросковорода, электрокотел). 5. Исключить использование посуды с механическими повреждениями (4 ведра с маркировкой «Овощи сырые», 3 ведра - «1 блюдо», 3 ведра - «3 блюдо»). 6. Исключить использование для приготовления блюд алюминиевой посуды (кастрюли с маркировкой «второе блюдо», «первое блюдо», «соус»). (Приобрести посуду из нержавеющей стали: 10 ведер объемом 10 литров, 2 бачка объем 20 литров, 4 бачка объемом 40 литров) 7. Обеспечить наличие разделочной доски «мясо сырое» без трещин, дефектов.(Приобрести деревянные разделочные доски – 15 штук (20*30), 5 штук (30*70) 8. Устранить неисправность холодильного оборудования для хранения охлажденного мяса птицы, протирочной машины. (Заявка директора: Приобрести холодильное оборудование для хранения охлажденного мяса птицы -1 шт (морозильный ларь), протирочную машину – 1 шт) 9. Обеспечить проведение в общеобразовательном учреждении производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, наличие в журнале «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» информации об изготовителе продукции, дате выработки продукции, поставщике продукции, условиях хранения продукции; наличие в журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» результатов взвешивания порционных блюд наличие в составе бракеражной комиссии трех человек. 10. Косметический ремонт стен и потолка обеденного зала столовой (актовый зал) **Срок исполнения предписания: 15.04.2022**	627,7			
5	Ирбейская СОШ № 2	1. Исключить использование для приготовления блюд алюминиевой посуды; 2. Обеспечить наличие локальной вытяжной системы (вытяжной зонт) над оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла и влаги (моечные ванны для мытья кухонной, столовой посуды, электрокотел). 3. Обеспечить наличие еще одних весов (в зоне приема пищевой продукции для взвешивания сырой и готовой к употреблению продукции используют одни весы); 4. Приобретение протирочной машины. **Срок исполнения предписания: 20.04.2022**	52,3	75		
6	Николаевская сош	1.		450 (ремонт кровли)	450 (ремонт кровли)	

7	Степановская СОШ	2. Обеспечить использование инвентаря для приготовления блюд в цехе готовой продукции, разделочные доски «вареное мясо», «вареные овощи» без дефектов (трещин). 3. Устранить нарушение, выразившееся в подключении к канализационной сети путем «глухого соединения» моечных ванн для мытья посуды, что не исключает риск загрязнения. 4. Исключить использование для приготовления блюд (гарнира) алюминиевой посуды. 5. Обеспечить наличие сливного трапа в моечном отделении, где осуществляется мытье столовой посуды. 6. Обеспечить наличие локальной вытяжной системы (вытяжной зонт) над оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла и влаги (моечные ванны для мытья столовой посуды) **Срок до 23.03.2022**	75	90 (установка аварийных мвяков) 40 (замена дымососа)		
8	Тальская СОШ				Начало строительства школы	
9	Тумаковская СОШ	1. Предписание прокуратуры (ремонт спортивного зала и раздевалок)		359,4		
10	У-Ярульская СОШ			756,9 (котельная)		
11	Альгинская ООШ	1. Обеспечить замену разбитых стекол в помещениях школы (в обеденном зале, кабинете математики остекление окон выполнено не из цельного стеклополотна (трещины). 2. Обеспечить выполнение требований к учебной мебели (во всех учебных кабинетах покрытие мебели (столы и стулья) имеет дефекты и повреждения, что не обеспечивает проведение их влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств). 3. Обеспечить выполнение требований к отделке пола в помещениях школы (в рекреации, учебных кабинетах, обеденном зале, на пищеблоке) покрытие пола (дощатое, линолеум, на пищеблоке забетонирован) имеет дефекты, щели и повреждения, что не позволяет качественно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 4. Обеспечить выполнение требований к отделке стен и потолков в помещениях школы (в рекреации, учебных кабинетах, обеденном зале, на пищеблоке покрытие стен и потолков имеет дефекты и повреждения, что не позволяет качественно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. 5. Обеспечить наличие холодного и горячего водоснабжения в кабинетах технологии, изобразительного искусства, биологии. 6. Оборудовать места для каждого класса в гардеробе школы. 7. Обеспечить выполнение требований к мебели в обеденном зале (столы и стулья имеют дефекты и повреждения, что не обеспечивает проведение их влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств).			2500,0	2500,0

		8. Обеспечить подключение к канализационной сети моечных, производственных ванн путем не «глухого соединения», что не исключает риск загрязнения пищевой продукции 9. Обеспечить нормируемые значения уровней искусственной освещенности в кабинетах биологии, русского языка, математике. **Срок: 28 апреля 2023 года.**				
12	Елисеевская ООШ	**Замена входных дверей (температурный режим)**		50		
13	Изумрудновская ООШ	Освещение (подготовка к получению + заключения)	0	20		
14	Маловская ООШ	1. Устранить нарушения, выразившиеся в несоблюдении требований к отделке полов без наличия дефектов и повреждений (так в помещении обеденного зала (деревянные полы), помещении пищеблока (кафельная плитка), в помещении тамбура при входе в пищеблок (деревянные полы) поверхность полового покрытия имеет неровную поверхность с нарушенной целостностью, кафельная плитка на пищеблоке имеет сколы, треснутая при ходьбе вибрирует и проседает, доски полового покрытия в тамбуре и обеденном зале не плотно пригнаны к стенам, местами доски выпирают, пороги в каждом помещении имеют щели, местами перекошены). 2. Устранить нарушения, выразившиеся в несоблюдении требований к отделке потолка в обеденном зале без наличия дефектов и повреждений (так в помещении обеденного зала поверхность потолка в аварийном состоянии, потолок имеет неровную поверхность, щели, трещины, что не допускает проведение качественной влажной уборки и дезинфекции). 3. Обеспечить проветривание помещения в любое время, проведение чистки окон (так конструкция окон на пищеблоке и в обеденном зале не обеспечивает возможность проветривания, форточки отсутствуют, окна высокой степени изношенности, имеют неровную поверхность, не открываются, внутри окон скопление мусора, что не допускает проведение качественной влажной уборки и дезинфекции). 4. Оборудовать помещения для приготовления и приема пищи оборудованием и инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами (так шкаф для хранения хлеба, установленный на пищеблоке высокой степени изношенности, поверхность шкафа имеет неровную поверхность, щели, что не допускает проведение качественной влажной уборки и дезинфекции). 5. Устранить нарушение, выразившееся в несоблюдении требования к отделке детской мебели (так поверхность детской мебели (стулья 50), столы обеденные (6) в обеденном зале частично с повреждениями, щели, сколы, отслоение отделки по краю на столах и стульях, что не обеспечивает проведение их качественной обработки влажным способом с применением моющих и дезинфекционных средств). 6. Обеспечить приборами по обеззараживанию воздуха на пищеблоке (в зоне приготовлении холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц). **Срок – 14.03.2022 г.**	550	30 (замена электродвигателей)	290+ участие в программе по ремонту спортивных залов	
15	Мельничная ООШ	Обеспечить проветривание в кабинете русского языка и литературы (при имеющейся 1 форточке при норме температуры 18-24 гр., показания термометра 35 гр.) Закрепить линолеум по периметру плинтусами, устранить щели, неровности в полах в лаборантской химии, на подиуме кабинета химии, на лестнице.	251,87	320 (ремонт задвижек, кранов		

		Устранить нарушение целостности ограждения со стороны хозяйственной зоны (наклонился забор). Закрепить прочно 3 умывальные раковины перед обеденным залом (не прочно закреплены) . **Срок – до 24.04.2020. Перенос на 2021 год**		шаровых, замена котла)		
16	П-Павловская ООШ	1. Качество воды из крана для мытья столовых приборов на пищеблоке не соответствует требованиям безопасности на питьевую воду по органолептическим и санитарно-химическим показателям: мутность составила 6±1 мг/дм^3, при требовании не более 1,5 мг/дм$^{'1}$; железо - 2,3±0,5 мг/дм$^?$, при требовании не более 0,3 мг/дм$^{'1}$; на водный объект (трубчатый колодец), используемый в целях питьевого и хозяйственно-бытового назначения, отсутствует (не представлено) санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта; не обеспечена подача горячей воды к раковинам при обеденном зале в 2 умывальных раковинах для мытья рук учащихся, в моечной ванне для обработки фруктов. 2. Функционирование учреждения осуществляется при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям санитарного законодательства, санитарно-эпидемиологическое заключение не представлено, отсутствует. 3. Пищеблок не оборудован необходимым технологическим оборудованием, не выделен стеллаж для хранения кухонной посуды; не обеспечен производственными весами для сырой продукции (имеется только маленькие бытовые на столе); пищеблок для реализации технологического процесса не оснащен техническими средствами, так моечная раковина для обработки яиц не оборудована пробками, раковина не пролитрована, т.е. не соблюдается режим обработки яиц; допущены к использованию для приготовления блюд: алюминиевая посуда (кастрюли) с деформированным дном, эмалированная посуда - с отбитой эмалью; при требовании из нержавеющей стали и не допущения деформированной, с дефектами и механическими повреждениями; используется кассетница для хранения столовых приборов выполненное из пластмассы, при требовании из металла; в помещении пищеблока раковина для мытья рук в зоне готовой продукции установлена в месте, где не обеспечен свободный доступ к ней, что затрудняет соблюдение правил личной гигиены; помещение для приготовления пищи оборудовано моечными ванночками для мытья столовой посуды, емкость которых недостаточная, что не обеспечивает качественную обработку столовой посуды. 4. Входы в здания для учащихся и персонала, вход для заноса продуктов на пищеблок не обеспечены тамбурами или тепловыми завесами; для персонала не оборудован отдельный санузел (кабина) с раковиной для мытья рук. 5. Фундамент здания крайней степени изношенности, имеются трещины, выбоины, капитальный ремонт здания со дня его строительства в 1929 году и 6. пристройки к зданию в 1960 году не проводился, в результате, полы здания не ровные, имеются щели, дефекты и выпирания, присутствует контруклон; во всех кабинетах стены не ровные с выпираниями, дверные проемы перекошены и двери закрываются не плотно, выявленные нарушения представляют угрозу жизни и здоровья детей и работников; не соблюдаются требования к отделке полов без наличия дефектов и	416	160 (техническое обследование здания)	2292	2292

		повреждений, так в помещениях для 5 и 9 классов линолеум не подведен под плинтус, в кабинете для 5 класса возле доски, линолеум с нарушенной целостностью, при ходьбе вибрирует и проседает; доски полового покрытия во всех помещениях школы не плотно пригнаны, местами доски выпирают, имеется наклон, пороги в каждом помещении имеют щели, местами перекошены, что не исключает травматизма и проникновение в помещении школы насекомых и грызунов; - поверхность стен и потолков всех помещений (за исключением кабинетов для 1,3 класса, 2,4 класса, 7 и 8 классов) не ровная с дефектами, в кабинете для 7 класса трещина в стене, стены не ровные (волнами), швы не заделаны, потолок с заплатами со следами протекания; двери во всех помещениях деформированы с трещинами и щелями, трудно открываются; отделка стен и потолка во всех помещениях пищеблока не ровная (ДВП волнами), швы не заделаны, краска локально вздулась и отслаивается, что не допускает проведение качественной влажной уборки и дезинфекции; профилактические мероприятия по защите объекта/территории МБОУ «Петропавловская ООШ» от синантропных и условно-синантропных грызунов, синантропных членистоногих не проводятся, отсутствуют инженерно-технические мероприятия по защите объекта препятствующих проникновению, обитанию, размножению и расселению грызунов и синантропных членистоногих (имеются щели, дыры в полах и в местах прохождения коммуникационных труб). 7. Уровни искусственной освещенности не соответствует нормируемым значениям и составляют в учебном помещении для занятий информатикой 34-135 лк (при нормируемом значении 300 лк), на пищеблоке в горячем цехе - 64-150 лк (при нормируемом значении 200 лк); остекление окон выполнено не из цельного стеклополотна, в отдельных помещениях (в том числе столовой) стекла с трещинами; в учебных кабинетах для 6 класса, для 8 класса не обеспечено боковое левостороннее естественное освещение (в кабинете для 6 класса оконные проемы справа; в кабинете для 8 класса оконный проем сзади); окно в кабинете для 1,3 класса -1 среднее окно не обеспечено солнцезащитным устройством (для трех оконных проемов имеется 2 шторы); во всех учебных кабинетах на высоту 1/3 окна используются тюлевые шторы, что уменьшает светоактивную площадь оконных проемов; конструкция окон в кабинетах для 8 класса и 9 класса не обеспечивает возможность проветривания, форточки отсутствуют. 8. В спортивном зале не обеспечено равномерное естественное освещение, для всех поверхностей используются отделочные материалы темных оттенков с низким коэффициентом отражения, при требовании светлых тонов. 9. Покрытие учебной мебели (столов и стульев) в отдельных кабинетах имеют дефекты, боковые поверхности без отделки; с зияющей поверхностью из ДСП; в санитарных узлах установленные умывальные раковины не обеспечены ведрами для сбора мусора; ограждение отопительных приборов выполнены посредством деревянных решеток, кроме 6 класса. 10. Режим обработки кухонной и столовой посуды не соответствует требованиям, направленным на предотвращение вредного воздействия биологических факторов в период неблагоприятной эпидситуации: в моечной для посуды в инструкции по мытью кухонной и столовой посуды отсутствует режим дезинфекции; мытье столовой посуды				

		проводится не качественно - столовая посуда с тыльной стороны не очищена от налета. 11. Проведение искусственной С-витаминизации организовано без учета нормы аскорбиновой кислоты на прием пищи, в третье блюдо вносится суточная доза аскорбиновой кислоты (75 мг витамина С на I порцию), при норме 25 % на завтрак и 35 %. **12.** **Срок – январь 2022**				
17	Стрелковская ООШ	1. Отсутствует заключение, утверждающего соответствие филиала Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Благовещенская средняя общеобразовательная школа» - Стрелковской основной общеобразовательной школы санитарному законодательству. 2. Обеспечить замену разбитых стекол в помещениях школы (в кабинетах математики, 3-го класса, биологии, технологии и русского языка остекление окон выполнено не из цельного стеклополотна (трещины) 3. Обеспечить требования к ученической мебели (в кабинетах математики, 3-го класса, биологии, технологии и русского языка покрытие ученической мебели (столы и стулья) имеет дефекты и повреждения, что не обеспечивает проведение их влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств). 4. Обеспечить требования к отделке пола в помещениях школы (в рекреации, учебных кабинетах, спортивном зале, на пищеблоке покрытие пола (дощатое, на пищеблоке плитка) имеет дефекты и повреждения, что не обеспечивает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств) 5. Обеспечить требования к отделке стен и потолков в помещениях школы (в рекреации, учебных кабинетах, спортивном зале, на пищеблоке покрытие стен и потолков имеет дефекты и повреждения, что не обеспечивает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств) 6. Обеспечить холодное и горячее водоснабжение в кабинетах технологии, биологии. 7. Приобрести и установить дополнительные весы (взвешивание сырой и готовой к употреблению пищевой продукции на одних весах, установленных в складском помещении). 8. Обеспечить подключение к канализационной сети моечных, производственных ванн не путем «глухого соединения» для исключения риска загрязнения пищевой продукции; **Срок до 17 апреля 2023 года.** По итогам проверки Рособрнадзора 1. Принять все возможные меры к соблюдению по адресам мест осуществления образовательной деятельности (адресам филиала) лицензионного требования, определенного подпунктом.»д» пунт 7 Положения о лицензировании образовательной деятельности в части наличия санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, необходимого для осуществления образовательной детальности по основным общеобразовательным программам **Срок до 28.10.2021**			2500	2500

18	ДДТ	**Получение санитарно-эпидемиологического заключения**		120		
19	ДЮСШ					
		ИТОГО	**2820,0**	**2431,3**	9563,86	2792,0