

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
в г. Братске и Братском районе

Предписание № 000381
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

« 18» апреля 2018г.

Иркутская обл., г. Братск, ул.Муханова,20

Ведущий специалист- эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске и Братском районе Коробова Е. Н. при плановой выездной проверке в отношении Муниципального казенного образовательного учреждения « Карахунская средняя общеобразовательная школа», осуществляющего деятельность по адресу: 665784 Иркутская область, Братский район , п. Карахун, ул. Волкова, 3А (акт проверки № 000381 от « 18» апреля 2018г.), рассмотрении представленных документов: устав МКОУ «Карахунская СОШ», утвержденный постановлением Мэра Братского района № 287 от 09.12.2015г., согласно выписки из ЕГРЮЛ ОГРН 1023802317043 от 21.12.2002г., ИНН 3823029339, КПП 382301001, основной код ОКВЭД 85.14.- образование среднее общее.

выявлены нарушения санитарного законодательства: а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

1. Ограждение территории школы в районе физкультурно- спортивной зоны нарушено в двух местах общей протяженностью около 20 метров, что является нарушением п. 3.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения».
2. Для проведения уборки отсутствуют дезинфекционные средства, что является нарушением п. 12.3., 12.6., 12.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
3. Нарушена целостность остекления семи окон в кабинете № 3, шести окон в кабинете № 1, пяти окон в кабинете № 2, двух окон в кабинете № 4, четырех окон в кабинете № 6, четырех окон в кабинете № 7, двух окон в кабинете № 8, семь окон в кабинете № 9, что является нарушением п. 6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
4. В кабинете № 1 стена имеет дефекты окраски, в читальном зале дефекты окраски стен и потолка в связи с протечкой, в раздевалке для мальчиков стены имеют дефекты окраски, в кабинетах №№ 6,10 выполнена побелка в связи с чем не возможно проведение их уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. В кабинете № 1 ученические стулья имеют дефекты, ветхие, что является нарушением п. 5.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
6. В кабинетах №№ 2, 3, 6 классные доски с использованием мела не имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, что является нарушением п. 5.7 СанПиН

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

7. Классная доска в кабинете № 4, не обладающая собственным свечением не оборудована местным освещением – софитами, что является нарушением требований п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

8. В помещениях начальных классов не эксплуатируется раковина из-за не исправной системы канализации (по проекту была предусмотрена), что является нарушением требований пп. 4.1., 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

9. В кабинетах начальных классов школьные парты не имеют регулятор наклона поверхности рабочей плоскости, что является нарушением требований ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 5.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения».

10. Конструкция двух рабочих стульев не обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ (рабочий стул (кресло) не имеет подъемно-поворотного, регулируемого по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья), что является нарушением п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

11. Конструкцией 7 столов при работе на ПЭВМ не предусмотрена подставка под ноги, что является нарушением п. 11.2. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

12. Примерное меню территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске и Братском районе не согласовано, что является нарушением п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

13. В цехе обработки сырой продукции пищеблока отсутствует бесперебойная подача воды и внутренняя канализация, что является нарушением п. 3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 3.1., 3.3., 3.7. СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

14. Для мытья рук персонала установлен рукомойник, не подключенный к сетям водоснабжения и канализации, что является нарушением п.13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

15. Мытье сырых мяса, рыбы, кури осуществляется в промаркированных тазах, не подключенных к сетям водоснабжения и канализации, что является нарушением п.8.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 8.6, 8.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

16. Отсутствуют моечные ванны для первичной и вторичной обработки сырых овощей и фруктов, для повторного промывания очищенных овощей отсутствует дуршлаг, что является нарушением п.8.12., 8.13, 8.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

17. Отсутствуют условия для ополаскивания яиц проточной водой после их обработки содой и дезинфицирующими средствами, что является нарушением 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».

18. Для мытья столовой посуды отсутствует душевая насадка и металлическая сетка для ополаскивания, что является нарушением п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

19. Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва от верха приемной воронки, что является нарушением п. 3.1. 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»

20. Фактический рацион питания не соответствует примерному меню (в обеде отсутствует закуска), что является нарушением п. 6.22., 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

21. Отсутствует технологическая карта на производство готовых блюд (дата изготовления- 22.03.2018г. суп с мясными фрикадельками), что является нарушением п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

22. На продукты (фрикадельки, куриная грудка, печень) из которых происходит приготовление блюд отсутствуют документы, подтверждающие их качество и безопасность, что является нарушением п. 6.26, 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

23. В помещение для хранения уборочного инвентаря не подведена горячая вода, что является нарушением п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

24. Для обучающихся организовано 1-разовое питание, что является нарушением п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

25. Не осуществляется контроль за качественным количественным рационом питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал « Ведомость контроля за питанием отсутствует», что является нарушением п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

26. Санитарная обработка технологического оборудования, уборочного инвентаря проводится без применения дезинфицирующего средства так как срок годности используемого хлорамина истек 15.07.2017г., что является нарушением п. 5.14., 5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

27. На светильниках с лампами накаливания в складе овощей и бакалеи, в горячем цехе, в моечной посуде отсутствуют влагопылезащитные плафоны, что является нарушением п. 3.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

28. При количестве питающихся детей 60 человек в наличии имеется 41 полупорционная тарелка и 36 глубоких тарелок, что является нарушением п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

29. Согласно экспертного заключения № 2011/0223 от 12.04.2018г. по экспертизе расписания уроков в МКОУ «Карахунская СОШ» по адресу: 665784 Иркутская область, Братский район, п. Карахун, ул. Волкова, 3А установлено, что наибольший объем учебной нагрузки приходится: для 2-го класса на понедельник и вторник, для 3-го класса на вторник и четверг, для 4-го класса на понедельник и вторник, для 5-го класса на четверг и пятницу, для 7-го класса на среду и четверг, для 9-го класса на вторник и четверг; для классов трудные предметы в понедельник, вторник и среду проводятся на 4-м уроке, во 2-м классе в среду на 4 уроке, что не отвечает требованиям пп. 10.7., 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения»

30. Согласно акта проверки бланков личных медицинских книжек от 23.03.2018г. с 10-30 час. до 12-00 час. установлено: в бланке ЛМК Черданцевой А. Л. срок прохождения медицинского осмотра закончен 20.03.2018г. (по флюорографии), в 7 бланках ЛМК (Белоусова А. И., Бородулиной Е. П., Власенко Е. А., Рогожникова Ю. В., Севостьяновой М. А., Селякова Н. Н., Слепухиной Е. А.) отсутствует отметка о прохождении проф. гигиенической подготовки и аттестации, что является нарушением ст.ст. 11, 28, 34, 36 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 7.1. СП 3.1./3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», пп. 11.8., 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1	Выполнить ограждение территории школы в районе физкультурно-спортивной зоны общей протяженностью около 20 метров в соответствии с требованиями п. 3.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения».	10.08.2019г.
2	Приобрести для проведения уборки дезинфекционные средства в соответствии с требованиями п. 12.3., 12.6., 12.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в	10.08.2018г.

	общеобразовательных учреждениях».	
3	Выполнить остекление семи окон в кабинете № 3, шести окон в кабинете № 1, пяти окон в кабинете № 2, двух окон в кабинете № 4, четырех окон в кабинете № 6, четырех окон в кабинете № 7, двух окон в кабинете № 8, семь окон в кабинете № 9 в соответствии с требованиями п. 6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	10.08.2019г.
4	Выполнить в кабинете № 1 окраску стен, в читальном зале окрасить стены и потолок, в раздевалке для мальчиков окрасить стены, в кабинетах №№ 6,10 окрасить стены в соответствии с требованиями п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	10.08.2018г.
5	Приобрести новые ученические стулья в кабинет № 1 в соответствии с требованиями п. 5.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	10.08.2019г.
6	В кабинетах №№ 2, 3, 6 на классных досках с использованием мела иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела в соответствии с требованиями п. 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	10.08.2018г.
7	Классную доску в кабинете № 4 оборудовать софитами в соответствии с требованиями п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	10.08.2018г.
8	В помещениях начальных классов восстановить систему канализации предусмотренную проектом в соответствии с требованиями пп. 4.1., 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	10.08.2019г.
9	В кабинетах начальных классов приобрести школьные парты, имеющие регулятор наклона поверхности рабочей плоскости в соответствии с требованиями ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 5.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения».	10.08.2019г.
10	Приобрести два рабочих стула, обеспечивающие поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ в соответствии с требованиями п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».	10.08.2019г.
11	Приобрести 7 столов с подставками под ноги в соответствии с требованиями п. 11.2. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	10.08.2019г.

	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».	
12	Примерное меню согласовать с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске и Братском районе в соответствии с требованиями п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	10.08.2018г.
13	В цехе обработки сырой продукции пищеблока обеспечить бесперебойную подачу воды и выполнить внутреннюю канализацию в соответствии с требованиями п. 3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 3.1., 3.3., 3.7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	10.08.2019г.
14	Для мытья рук персонала установить умывальную раковину с подводкой к ней горячей и холодной воды со смесителем в соответствии с требованиями п.13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2019г.
15	Для мытья сырых мяса, рыбы, кури установить раковину, подключенную к сетям водоснабжения и канализации в соответствии с требованиями п.8.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 8.6, 8.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	10.08.2019г.
16	Установить моечные ванны для первичной и вторичной обработки сырых овощей и фруктов, для повторного промывания очищенных овощей закупить дуршлаг в соответствии с требованиями п.8.12., 8.13, 8.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2019г.
17	Создать условия для ополаскивания яиц проточной водой после их обработки содой и дезинфицирующими средствами в соответствии с требованиями п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных	10.08.2019г.

	учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	
18	Для мытья столовой посуды установить душевую насадку и приобрести металлическую сетку для ополаскивания в соответствии с требованиями п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
19	Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки в соответствии с требованиями п. 3.1. 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»	10.08.2018г.
20	Фактический рацион питания должен соответствовать примерному меню в соответствии с требованиями п. 6.22., 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
21	Иметь технологические карты на производство всех готовых блюд в соответствии с требованиями п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
22	На продукты (фрикадельки, куриная грудка, печень) из которых происходит приготовление блюд иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с требованиями п. 6.26, 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
23	В помещение для хранения уборочного инвентаря подвести горячую воду в соответствии с требованиями п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2019г.
24	Для обучающихся организовать питание в соответствии с требованиями п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания	10.08.2018г.

	обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	
25	Осуществлять контроль за качественным количественным рационом питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, завести журнал «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с требованиями п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
26	Санитарную обработку технологического оборудования, уборочного инвентаря проводить с применением дезинфицирующего средства в соответствии с требованиями п. 5.14., 5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
27	Светильники с лампами накаливания в складе овощей и бакалеи, в горячем цехе, в моечной посуды закрыть влагопылезащитными плафонами в соответствии с требованиями п. 3.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2018г.
28	Приобрести столовую посуду, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в соответствии с требованиями п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	10.08.2019г.
29	Выполнить расписания уроков в МКОУ «Карахунская СОШ» по адресу: 665784 Иркутская область, Братский район, п. Карахун, ул. Волкова, 3А в соответствии с требованиями пп. 10.7., 10.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения»	10.08.2018г.
30	Занести данные в бланк ЛМК Черданцевой А. Л. по флюорографии, в 7 бланков ЛМК (Белоусова А. И., Бородулиной Е. П., Власенко Е. А., Рогожникова Ю. В., Севостьяновой М. А., Селякова Н. Н., Слепухиной Е. А.) отметку о прохождении проф. гиги. подготовки и аттестации в соответствии с требованиями ст.ст. 11, 28, 34, 36 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 7.1. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», пп.	10.08.2018г.

11.8., 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное казенное образовательное учреждение « Карахунская средняя общеобразовательная школа»
(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБОЮЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

О выполнении предписания необходимо сообщить в территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Братске и Братском районе по адресу: г. Братск, ул. Муханова, 20, каб. № 11

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Ведущий специалист- эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске и Братском районе _____ Е. Н. Коробова
(подпись) (ФИО)

Копию получил «__» _____ 2018г. _____
(подпись ответственного лица)

Копия направлена за исх. №15-09/ 1350 от 18.04.2018г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении МКОУ « Карахунская СОШ» по адресу: 665784 Иркутская область, Братский район , п. Карахун, ул. Волкова, 3А