



Департамент образования и науки
Кемеровской области
государственное
бюджетное нетиповое
общеобразовательное учреждение
«Губернаторская женская
гимназия-интернат»
ГБНОУ ГЖГИ

« 26 » 09 2016 г.

№ 323

650523 Кемеровский район,

с. Елыкаево

тел./факс (8-3842) 60-30-01

E-mail: womangym@mail.ru

<http://womangym.ru>

И.о. начальника территориального отдела
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека в г. Березовский, г. Топки,
Кемеровском и Топкинских районах
Кемеровской области
Земировой О.В.

ИНФОРМАЦИЯ

об устранении выявленных в ходе проверки фактов нарушения

В результате плановой выездной проверки, проведенной в соответствии с распоряжением территориального отдела Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в г. Березовский, г. Топки, Кемеровском и Топкинских районах Кемеровской области от 23.03.2016г. № 348-16 в отношении ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат», были выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (акт проверки от 29.04.2016г. № 62).

Образовательная организация ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат» приняла следующие меры по устранению выявленных нарушений.

№№ п/п	Несоответствия	Меры по устранению
1.	Обеспечить проведение инженерно-технических мероприятий, по защите помещений ГБНОУ «Губернаторская женская гимназия-интернат») от грызунов \ и синантропных членистоногих в соответствии с требованиями п. 2.2, п. 3.2, п. 3.3 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические	В камере хранения новых вещей обеспечена герметичность мест прохождения санитарно-технических коммуникаций через перекрытия и стены, складские двери обшиты оцинкованным железом; полки стеллажей обшиты оцинкованным железом, позволяющим проводить влажную

№ 1360-ТЮ 26.09.2016
Карамнов В. В.

	требования к организации и проведению / дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», п. 3.3, п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».	уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами; забетонированы отмостки по периметру здания корпуса № 3. Приложения №№ 1, 2, 3
2.	Обеспечить соблюдение требований п. 6.2, п. 4.9, п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» при эксплуатации санузлов учебных корпусов: оборудовать унитазы сиденьями, допускающими обработку моющими и дезинфицирующими средствами; обеспечить наличие педальных ведер и держателей для туалетной бумаги»; привести санитарно-техническое оборудование в исправное состояние.	Унитазы оборудованы сиденьями, допускающими обработку моющими и дезинфицирующими средствами; приобретены педальные ведра и держатели для туалетной бумаги»; санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии Приложение № 4
3.	Обеспечить проведение фронтальных форм занятий учащихся в учебных кабинетах достаточной площади в соответствии с требованиями п. 4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	Согласно поэтажному плану строения учреждения, утвержденного ГП КО «Центр технической инвентаризации» площади учебных кабинетов для проведения фронтальных форм занятий учащихся соответствуют требованиям п. 4.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» Приложение № 5 (поэтажный план)

4.	Обеспечить учебные помещения и кабинеты бытовыми термометрами для контроля температурного режима в соответствии с требованиями п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	Учебные помещения и кабинеты обеспечены недостающими бытовыми термометрами для контроля температурного режима.
5.	Учебное расписание 9- 11 классов привести в соответствие с требованиями п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».	В учебное расписание 9-11-х классов внесена корректировка, учебное расписание 9-11-х классов приведено в соответствие с требованиями п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях». Приложение № 6 (расписание уроков).
6.	Обеспечить обеденный зал умывальниками и электрополотенцами в количестве, соответствующем п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	Внесены изменения в график приема пищи: питание организовано в 2 этапа. Электрополотенца установлены.
7.	Обеспечить пищеблок кухонной посудой и инвентарем, соответствующим требованиям п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,	На 01.09.2016 г. пищеблок обеспечен кухонной посудой и инвентарем (дополнительно приобретены разделочные доски, эмалированные чайники, баки из нержавеющей стали). Приложение №№ 7,8

	учреждениях начального и среднего профессионального образования».	
8.	Обеспечить условия хранения изготовленных в мясорыбном цехе полуфабрикатов в соответствии с требованиями п. 8.1, п. 8.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 7.12 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 1.6, п. 1.8 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	В мясорыбном цехе установлен стол с охлаждаемым объемом (температура +2 – +6 С°) для хранения приготовленных из размороженного мясного сырья полуфабрикатов. Приложение № 9
9.	Исключить повторное замораживание дефростированных продуктов в соответствии с требованиями п. 8.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	Исключено повторное замораживание дефростированных продуктов. Изменены технические условия для проведения аукционов и составления договоров для поставки продуктов (по маслу сливочному до 1 кг, по мясу до 5 кг).
10.	Моечную кухонную посуду обеспечить столом для сбора грязной посуды, инвентаря в соответствии с требованиями п. 4.1, п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-	Моечная кухонная посуда оборудована в соответствии с требованиями п. 4.1, п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08: в моечной кухонной посуде установлен стол для сбора

	эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	грязной посуды, инвентаря Приложение № 10
11.	Моечную кухонной посуды обеспечить ваннами, объемная вместимость которых позволяет обеспечить мытье кухонной посуды, инвентаря в соответствии с требованиями п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	Техническая возможность переоборудовать моечную кухонной посуды отсутствует, поэтому были приобретены пищевые баки из нержавеющей стали меньшего диаметра под размеры моечных ванн. Ванны обеспечивают мытье в соответствии с требованиями п. 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 Приложение № 11
12.	Условия и температуру раздачи готовых блюд обеспечить в соответствии с требованиями п. 8.24, п. 8.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	Условия и температуру раздачи готовых блюд обеспечены в соответствии с требованиями п. 8.24, п. 8.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 через мармиты с подогревом. Приложение №№ 12, 13, 14
13.	Исключить хранение личных вещей работников пищеблока в соответствии с требованиями пп. 2 п. 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	Исключено хранение личных вещей работников пищеблока на рабочих местах (личные вещи хранятся в индивидуальных шкафчиках работников помещения гардероба). Приложение № 15
14.	Исключить нахождение на рабочем	Исключено нахождение на

	месте персонала пищеблока в ювелирных украшениях в соответствии с требованиями пп. 5 п. 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	рабочем месте персонала пищеблока в ювелирных украшениях (в начале рабочего дня все работники проходят осмотр на отсутствие ювелирных украшений). Приложение № 16
15.	Обеспечить проведение оценки качества готовой пищи в соответствии с требованиями п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	Внесены изменения в состав бракеражной комиссии на основании приказа № 202/1 от 30.04.2016 г. Ежедневно бракеражная комиссия в количестве трех человек перед каждым приемом проводит бракераж в соответствии с требованиями п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Приложение № 17

Директор



А.В. Сапего