

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа № 70»

(средняя школа № 70)

ул. Терешковой, 20, г. Ярославль, 150003

тел/факс: (4852) 30-55-00

e-mail: yarsch070@yandex.ru

ОКПО 21721519, ОГРН 1027600679754

ИНН/КПП 7604040930/760401001

19.07.2018 № 01-11/228

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

В управление РОСПОТРЕБНАДЗОР  
по Ярославской области

**Информация  
по устранению замечаний представления  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА  
от 26.06.2018 года № 399**

№ п/п	Замечание	Отметка о выполнении
1.	5.8. Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).	Выполнено
2.	5.9. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом (столовой на 1-м этаже) оборудуются умывальники. Каждый умывальник обеспечивается мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, или индивидуальными полотенцами.	выполнено
3.	6.2. В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги), с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых.	Выполнено
4.	9.24. В целях производственного контроля за доброкачеством и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих	Выполнено

Управление Роспотребнадзора  
в Ярославской области

Вх. №

5355

24

04

2018

	санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.	
5	9.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.	Выполнено
6	11.9. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию: раковины для мытья рук и унитазы чистят ершами или щетками с применением чистящих и дезинфицирующих средств.	Выполнено
7	11.10. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.	Выполнено
8	11.15. По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.	Выполнено
9	11.21. В целях профилактики клещевого энцефалита в эпидемиологически неблагополучных районах по данному заболеванию необходимо организовать проведение противоклещевой обработки в местах планируемого пребывания детей (парках, лесопарковых зонах и других зеленых массивах).	Выполнено
10	11.22. Перед началом оздоровительного сезона и по окончании оздоровительной смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией.	Выполнено
11	5.7. Классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей. Кабинет № 22.	Выполнено
12	6.1. отсутствовало ограждений отопительных приборов в кабинетах №21, 22.	Выполнено
13	4.25 Туалеты для мальчиков оборудовать кабинами с дверями	Сделан запрос учредителю для выделения необходимой суммы

И.О. директор школы



Е. А. Сочкова