

Начальнику Северного территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по
Пермскому краю

А.А. Пономареву

Радионова Ивана Михайловича, директора
Симской средней школы Соликамского ГО

Пояснения

Северным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по поручению СТО Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю 13 июня 2019 года было проведено санитарно-эпидемиологического обследование детского лагеря с дневным пребыванием на базе Симской средней школы. В результате обследования было выявлено ряд нарушений норм СанПин.

По выявленным нарушениям незамедлительно была проведена работа, направленная на их устранение, в результате чего могу пояснить следующее:

1. 27 июня 2019 года сотрудникам ЛДП на базе Симской средней школы Горбуновой Марине Александровне, завхозу школы (пищеблок) и Кузине Людмиле Васильевне, повару, поставлены профилактические прививки от кори и произведены соответствующие записи в личные медицинские книжки.

2. Фактический вывоз и утилизацию ТКО школы осуществляет частное предприятие с поселка Черное (руководитель Кемпф Александр Виллиевич). Два раза в месяц (2-я и 4-я суббота) мусоровоз с рабочими осуществляют сбор мусора с домовладений поселка Сим, в т.ч. забирают мусор из металлического ящика (с крышкой) с территории школы. Договор с региональным оператором не заключен. Заявка на заключение договора направлена в соответствии с требованиями по электронной почте 03.02.2019 года, в дальнейшем продублирована в марте 2019 года. Результата никакого нет, дозвониться по телефонам, представленным на сайте регионального оператора, невозможно. Обращались учредителю (управление образования) в другие органы, в том числе в Управление перспективного развития города Соликамск, с просьбой оказать помощь в заключении договора. На сегодняшнюю дату вопрос не решен.

3. Моечные ванны в помещениях пищеблока школы в настоящее время присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

4. Суточные пробы бутербродов в соответствии с требованиями СанПин РФ в настоящее время хранятся в холодильнике пищеблока в стерильной посуде с маркировкой.

5. Журнал брокеража сырья, поступающего на пищеблок в настоящее время ведется в соответствии с требованиями СанПин РФ.

6. На сегодняшнюю дату приведены в исправное состояние в горячем цехе пищеблока: охлаждаемые прилавки для напитков и для холодных блюд; жарочный шкаф. На основании приказа директора школы от 21.06.2019 года № 84, работникам пищеблока разрешено не использовать стационарный пищеварочный котел в горячем цехе и стационарную промышленную протирочную машину (мясорубку) в мясо-рыбном цехе, в связи с малочисленностью обучающихся Симской средней школы и воспитанников структурного подразделения «Детский сад», а также в связи небольшими объемами приготавливаемой пищи на пищеблоке школы.

7. На основании приказа директора школы от 21.06.2019 года № 84, работникам пищеблока предписано:

- для обработки сырой продукции в мясо-рыбном цехе (при приготовлении фарша) использовать электрическую протирочную машину (мясорубку);
- для обработки готовой продукции в горячем и холодном цехе (при приготовлении пюре) использовать ручную протирочную машину (мясорубку).

К данному пояснению приложены ряд оправдательных документальных и фотоматериалов.

«27» июня 2019 года



/И.М. Радионов/