

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 33 г.о. Самара  
Е.В. Подкорытников

« 10 » \_\_\_\_\_ 2015 г.

ПЛАН

мероприятий по устранению полученных в ходе проверки Роспотребнадзором

10.03.2015 Постановление № 05/204, 05/205

№п/п	Мероприятия	Сроки устранения
1	В спортивном зале заменить ограждения отопительных приборов из ДСП	До 25.08.2017
2	Конструкция рабочего стула должна обеспечить поддержание рациональной рабочей зоны при работе на ПЭВМ	До 25.08.2017
3	Лаборатории кабинетов физики, химии, биологии обеспечить холодным и горячим водоснабжением	До 25.08.2015
4	Обеспечить в учебных кабинетах начальных классов (расположенных в д/о левосторонним освещением)	До 25.08.2017
5	В кабинетах физики и химии ученические столы оборудовать бортиками по наружному краю стола.	До 25.08.2017
6	Своевременно проводить замену перегоревших ЛД и ламп накаливания	Постоянно при замене ЛД и ламп накаливания
7	Внутреннюю отделку медкабинета (стен, потолков) привести в соответствие с требованиями	25.08.2015
8	Наполняемость классов довести до требований	25.08.2017
9	Обучение 5-х классов проводить в первую смену	Выполнено
10	В расписании уроков чередовать различные по сложности предметы в течение дня	Выполнено
11	Не нарушать сроки реализации скоропортящихся продуктов (сыр)	Выполнено
	Дошкольное отделение	
12	Приобрести полотенца для ног	Выполнено
13	Приобрести водные термометры, правила мытья столовой посуды проводить согласно инструкции	Выполнено
14	Маркировку детской мебели проводить с учётом роста детей	Выполнено
15	Уборочный инвентарь хранить в хозяйственных шкафах	Выполнено
16	В туалетных помещениях групповых	До 25.08.2017

	оборудовать водопроводные краны для технических целей	
17	Приобрести три комплекта постельного белья и два комплекта на матрасников	До 25.08.2017
18	Приобрести мочалки для мытья детей	Выполнено
19	Все сотрудники должны быть привиты в соответствии с национальным календарём прививок (групп)	Календарь прививок
20	Провести замену разделочных досок с трещинами в пищеблоке	Выполнено
21	Суточную пробу хранить при температуре +4 +6 в пищеблоке	Выполнено
22	Иметь технологические карты на производство готовых блюд в пищеблоке	Выполнено

Зам. директора по АХЧ

по МБОУ СОШ № 33 г.о. Самара



А.А. Анисимова