



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Ленинградской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области
в Кингисеппском, Волосовском, Сланцевском районах

ПРЕДПИСАНИЕ № 57

от 15 октября 2015.

ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР

Кому: МДОУ «Детский сад №9» Серебряковой Т.А.

(наименование юридического лица; Ф.И.О. должностного лица либо предпринимателя без образования ЮЛ)

При проведении мероприятий по надзору (контролю), рассмотрении представленных документов: Акта мероприятий по надзору №1093 от 15.10.2015, протокола об административном правонарушении в МДОУ «Детский сад №9».

указать наименование объекта, перечень рассмотренных документов

выявлены нарушения санитарного законодательства в сфере защиты прав потребителей, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно: нарушения СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (приложение) п. 3.1., 3.15., 3.18., 3.20., 5.1., 5.2., 5.5., 6.2., 8.2., 6.9., 6.16.2, 7.7., 8.4., 11.2., 11.7., 13.1., 13.3., 13.10., 13.15., 14.5., 14.12., 14.21., 14.23., 15.1., 15.3., 15.4., 15.5., 17.5., 19.3., 20.1.

- Зеленые насаждения для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны используются недостаточно.
- Полная смена песка проводится нерегулярно (последняя смена в 2014г.).
- Контейнер для мусора без крышки. Заявки на очистку мусоросборника оформляются несвоевременно.
- Отделка стен групповых помещений произведена бумажными обоями, не допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию.
- Стены помещений пищеблока, буфетных, и туалетных имеют дефекты в облицовке кафельной или глазурованной плиткой.
- Покрытие пола в ряде помещений изношено, имеет дефекты целостности, что не позволяет проведение качественной обработки влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.
- В раздевальных допускается использование переносных обогревательных приборов, других условий для сушки верхней одежды и обуви детей не предусмотрено.
- Учебная доска, не обеспечена равномерным искусственным освещением.
- В умывальной зоне групповых туалетных недостаточно раковин для мытья рук, не установлены умывальные раковины для взрослых.
- Искусственное освещение с использованием ламп накаливания мощностью менее 100Вт не может обеспечить достаточное освещение рабочих мест по удельной мощности (при норме 48 Вт/м²)
- Измерение относительной влажности воздуха в производственных помещениях пищеблока (склады) из-за отсутствия приборов учета не проводится.
- Отсутствуют условия для проведения ежедневных утренних приемов детей.
- Продолжительность дневного сна для детей от 1,5 до 3 менее 3 часов.
- Имеющийся на пищеблоке холодильник недостаточен по объему для хранения продуктового набора на день. 2/3 от объема холодильника занято суточными пробами.
- Производственный стол, промаркированный как «готовая продукция» используется в качестве мучного стола, что не обеспечивает поточности технологического процесса, так как мучные полуфабрикаты к готовой продукции не относятся.
- Хранение чистой кухонной посуды организовано на стеллажах, но «навалом».
- В буфетных групповых ячеек отсутствуют промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе для ее обеззараживания.

- Яблоки в картонной таре, картофель и корнеплоды в мешкотаре, хранились навалом, вместе с капустными кочанами в температурных условиях выше +10°C - +12°C.

- Из технологии обработки яиц исключен этап по дез. обработке.

- Витаминизация блюд проводится без учета наличия витамина –С в продуктах и блюдах, представленных в перспективном меню.

- Выдача готовой пищи осуществляется без проведения контроля бракеражной комиссией. Запись в журнале бракеража готовой кулинарной продукции не сделана (таблица 1 Приложения N 8).

- Из-за отсутствия меню, просчитанного по физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии, не представляется возможным дать ему положительную оценку.

- При составлении примерного меню не учтено распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам.

- Примерное меню сделано не по форме и не содержит информацию в соответствии с Приложением N 12.

- Из-за отсутствия памяток по ежедневному обеззараживанию санитарно-технического оборудования, сидений на унитазах, ручек сливных бачков и ручек дверей не представляется возможным проверить правильность обработки, в т.ч. в неблагополучный эпид. период.

- По результатам осмотра в журнале здоровья (Приложение N 16) отмечается, что не все сотрудники, связанные с хранением продуктов, приготовлением и раздачей пищи осматриваются на состояние здоровья.

С целью устранения выявленных нарушений **ОБЯЗЫВАЮ** выполнить следующие мероприятия:

1. Обеспечить достаточное разделение групповых площадок друг от друга зелеными насаждениями

Срок: 01.06.2016

2. Регулярно производить полную смену песка (не реже одного раза в год.).

Срок: 01.05.2016 и в дальнейшем ежегодно

3. Своевременно и по мере необходимости осуществлять очистку контейнера для мусора, Контейнер для мусора использовать при наличии крышки, либо приобрести дополнительный контейнер.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

4. Заменить в отделке стен групповых помещений бумажные обои, не допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию.

Срок: 01.06.2016

5. Восстановить в облицовке стен помещений пищеблока, буфетных, и туалетных кафельную и глазурованную плитку.

Срок: 01.06.2017

6. Заменить полностью или частично линолеумное покрытие пола в помещениях, где отмечена его изношенность, дефекты целостности.

Срок: 01.06.2016

7. Не допускается использование переносных обогревательных приборов в раздевальных помещениях.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

8. Организовать подсветку доски в учебной зоне.

Срок: 01.06.2016

9. В умывальной зоне групповых туалетных установить недостающие раковин для мытья рук персонала с учетом габаритов свободного пространства.

Срок: 01.06.2016

10. Обеспечить использование энергосберегающих ламп для искусственного освещения групповых помещений мощностью, адекватной 100Вт.

Срок: 01.06.2016

11. Организовать производственный контроль над показателями температуры и влажности в производственных помещениях пищеблока (склады).

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

12. Создать условия для проведения ежедневных утренних приемов детей, в т.ч. на группе раннего возраста

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

13. Увеличить продолжительность дневного сна для детей от 1,5 до 3 лет до 3 часов.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

14. Приобрести на пищеблок достаточный по объему холодильник, для хранения продуктового набора на день.

Срок: 01.06.2016

15. Обеспечить поточность технологического процесса на пищеблоке, в т.ч. при работе с мучными изделиями.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

16. Обеспечить должный температурный режим при хранении овощей, фруктов, зелени, а также правильное хранение чистой кухонной посуды «на ребро».

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

17. В буфетных групповых ячеек иметь промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе для ее обеззараживания в «карантинные периоды».

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

18. Соблюдать режим обработки яиц, в т.ч. этап по дез. обработке.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

19. Витаминизацию блюд проводить с учетом наличия витамина –С в продуктах и блюдах, представленных в перспективном меню.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

20. Запрещается выдача готовой пищи без проведения контроля бракеражной комиссией и записи о разрешении к выдаче в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.(таблица 1 Приложения N 8).

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

21. Представить меню, просчитанное с учетом физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии. При составлении примерного меню учесть распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам. Соблюсти форму примерного меню в соответствии с Приложением N 12.

Срок: 10.11.2015

22. Иметь памятки по ежедневному обеззараживанию санитарно-технического оборудования, сидений на унитазах, ручек сливных бачков и ручек дверей с целью проверки правильности обработки, в т.ч. в неблагополучный эпид.период.

Срок: 10.11.2015

21. В журнал здоровья (Приложение N 16) вносить результаты осмотра всех сотрудников, связанных с хранением продуктов, приготовлением и раздачей пищи.

Срок: с момента получения предписания и в дальнейшем постоянно.

Предложенные мероприятия являются обязательными для руководителей организаций, должностных лиц, граждан. При несогласии с предложенными мероприятиями или сроками их выполнения Вам предоставляется право обжаловать предписание в **10-дневный срок** со дня его вручения вышестоящему руководителю Роспотребнадзора.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Заведующего МДОУ «Детский сад №9» Серебрякову Т.А.

Должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Федеральной службы Роспотребнадзора
по Ленинградской области в Кингисеппском,
Волосовском, Сланцевском районах



Т.В. Смелова

Расписка в получении Предписания

Настоящее Предписание получил Серебрякова Т.А. 2015-10-15

Заведующий МДОУ «Детский сад №9» Серебрякова Т.А.