

В СФЕРЕ
И

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
"СОЛНЫШКО"
624170, Свердловская обл.,
пгт Верх-Нейвинский, КАЛИНИНА УЛ., 10

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя
Салда, городе Кировград и Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская обл., г. Н.Тагил,
ул. Октябрьской революции, д. 86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 12.04.2019

№ 66-09-12/16-3347-2019

При проведении проверки с 18.03.2019 по 12.04.2019
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА "СОЛНЫШКО"

юридический адрес 624170, Свердловская обл., пгт.Верх-Нейвинский, пгт Верх-Нейвинский, КАЛИНИНА УЛ.,
10
дата регистрации 12.04.2002
ИНН/ОГРН 6621007793 / 1036601180758
МАДОУ детский сад к.в."Солнышко" (624170, Свердловская обл., пгт.Верх-Нейвинский, пгт Верх-Нейвинский,
Калинина ул., 10)
рассмотрении представленных документов: акта от 12.04.2019

выявлены нарушения санитарно эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить своевременность и полноту проведения производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля (в 2018 - 1 квартале 2019 гг. не проводились исследования питьевой воды на химические показатели, исследования питьевой воды на бактериологические показатели проводились 1 раз за год, не исследовались смывы на паразитологические показатели, не проводились замеры параметров микроклимата и искусственной освещенности, нормируемые в санитарных правилах и запланированные в программе производственного контроля, утвержденной руководителем)	СП 1.1.1058-01	1.5 1.5.2 2.4 2.7.	01.03.2020
2.	Откорректировать программу производственного контроля: раздел "Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью" (не включены документы: ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"; ТС 025/2011 "О безопасности мебельной продукции"; Единые	СП 1.1.1058-01	3.1.	01.03.2020

<p>санитарно - эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299; СП 3.1.2825-10 "Профилактика вирусного гепатита А"; СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами"; СП 3.1.958-00 "Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами"; СП 3.3.2367-08 "Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней"; СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение").</p>			
<p>3. Откорректировать программу производственного контроля: раздел "Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания" (не конкретизированы точки отбора воды холодной на химические и бактериологические показатели, а также не включен лабораторный контроль питьевой воды, дезинфицирующего средства и смывов (яйца гельминтов, БГКПП) на пищеблоке).</p>	СП 1.1.1058-01	3.3.	01.03.2020
<p>4. Откорректировать программу производственного контроля: раздел "Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил (нет информации об организации и проведении дезинфекционных, дератизационных мероприятий, а также об акарицидной обработке).</p>	СП 1.1.1058-01	3.9.	01.03.2020
<p>5. Получить на медицинские кабинеты в МАДОУ детский сад комбинированного вида "Солнышко" (624170, пгт. Верх-Нейвинский, Калинина ул., 10) санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые предполагают использовать для осуществления медицинской деятельности.</p>	СанПиН 2.1.3.2630-10	р.1,1.3.	01.03.2020
<p>6. Выполнить капитальный ремонт стен и пола помещений пищеблока материалами, обеспечивающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствие с требованиями санитарных правил (Пол и стены производственных помещений пищеблока находятся в неудовлетворительном состоянии: Корпус №1: в овощном цехе (краска на стенах облезла, пол неровный - метлахская плитка с трещинами и сколами, покрашена краской, которая частично облезла); в мясорыбном цехе (шелушится краска на подоконнике и откосах, пол неровный - метлахская плитка с трещинами и сколами, покрашена краской, которая частично облезла); в горячем цехе (на подоконнике и рамах облезла краска, плитка на стенах имеет дефекты, дыры между швами, пол неровный - метлахская плитка с трещинами и сколами, покрашена краской, которая частично облезла), Корпус №2: в овощном цехе (на стенах плитка с дефектами, отходит от стен, пол неровный - метлахская плитка с трещинами и сколами); в мясорыбном цехе (пол неровный - метлахская плитка с трещинами и сколами, покрашена краской, которая частично облезла); в горячем цехе (на подоконнике и рамах облезла краска, пол неровный - метлахская плитка с дефектами поверхности), все это затрудняет проведение качественной уборки и дезинфекции на пищеблоке).</p>	СП 2.3.6.1079-01	5.5.	01.03.2020

7	Выполнить капитальный ремонт стен и пола складских помещений пищеблока (помещений для хранения пищевых продуктов) материалами, обеспечивающими уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарных правил (Пол и стены складских помещений находятся в неудовлетворительном состоянии: Корпус №1: требуется ремонт пола на продуктовом складе (метлахская плитка на полу имеет сколы и трещины); требуется ремонт пола и стен на складе для хранения овощей в подвальном помещении (пол и стены в неудовлетворительном состоянии, неровные, не допускают влажную уборку), Корпус №2: требуется ремонт стен и пола на продуктовом складе (метлахская плитка на полу имеет сколы и трещины, на стенах краска потрескалась), все это затрудняет проведение качественной уборки и дезинфекции).	СП 2.3.6.1079-01	5.6.	01.03.2020
8.	На участках для порционирования готовых блюд в группах (над столами для порционирования) установить бактерицидные лампы.	СП 2.3.6.1079-01	5.9.	01.03.2020
9.	Соблюдать правила разведения дезинфицирующего средства на пищеблоке. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 3.5.1378-03	5.11 5.15. 13.17. 3.4. 4.2.1.	01.03.2020
10.	Соблюдать правила маркировки разделочного инвентаря на пищеблоке (для приготовления готовой продукции имеются ножи и доски с маркировкой "Салат", вместо маркировки в соответствии с обрабатываемым продуктом).	СП 2.3.6.1079-01	6.5.	01.03.2020
11.	Создать условия для просушивания уличной обуви у детей в корпусе №2 группа Василек (отсутствует сушилка для обуви).	СанПиН 2.4.1.3049-13	4.13. 6.2.	01.03.2020
12.	Заменить ванну для замачивания детского белья в прачечной (эмалевое покрытие имеет многочисленные дефекты, пятна ржавчины, трещины, сколы, что затрудняет ее обработку).	СанПиН 2.4.1.3049-13	4.35.	01.03.2020
13.	Выполнить капитальный ремонт стен и потолков в помещениях детского сада в соответствии с требованиями санитарных правил (стены неровные, с дефектами поверхности, что затрудняет проведение их обработки и дезинфекции (в игровых, буфетных, спальнях, раздевальных - на стенах трещины, краска облзит; в туалетных - плитка старая, частично отсутствует, отстает от стен, межплиточные швы не герметичны, места отсутствия плитки частично заштукатурены, шелушится краска на плитке; плитка вокруг душевых поддонов потрескалась и крошится, большие щели и трещины): в корпусе №1 группа Ласточка, Дюймовочка, Малышок, Чебурашка, Звоночек; в корпусе №2 группа Колокольчик, Теремок, Чиполлино, Колобок, Красная шапочка Требуется ремонт потолка в буфетной группы Звездочки. Требуется ремонт стен и потолка в прачечной корпус №1 и №2 (краска потрескалась, плитка с дефектами; потолок в прачечной корпус №1 неровный, краска облзит).	СанПиН 2.4.1.3049-13	5.1. 5.2. 5.4.	01.03.2020
14.	Выполнить капитальный ремонт пола и замену линолеума в помещениях групп (раздевальные, игровые, спальни): пол под линолеумом неровный - многочисленные ямы, бугры, выпуклости, что может привести к травматизму среди детей и сотрудников учреждения; линолеум старый, грязные пятна не отмываются с поверхности, поверхность линолеума с дефектами, заплатами, заклеен скотчем, имеются щели между стыками, не подведен под плинтус, что затрудняет проведения качественной уборки и дезинфекции в помещениях пребывания детей (в корпусе №1 группа Ласточки, Дюймовочки, Малышок, Чебурашка, Звездочки; в корпусе №2 музыкальный зал, группа Василек, Колокольчик, Теремок, Чиполлино, Колобок, Красная шапочка. Выполнить ремонт пола в прачечной корпуса №2 (плитка разбита).	СанПиН 2.4.1.3049-13	5.5.	01.03.2020
15.	Приобрести в группы мебель необходимых размеров. Проводить подбор мебели для детей в соответствии с их ростом.	СанПиН 2.4.1.3049-13	6.1. 6.6.	01.03.2020

16.	Заменить детскую мебель с дефектами поверхности в корпусе №1 группа Малышок, в корпусе №2 группа Василек, Чиполлино, Колобок (столы и стулья имеют дефекты поверхности); Приобрести мебель, имеющую матовое покрытие светлого тона в корпус №2 группа Колокольчик, Красная шапочка (рабочие поверхности столов обклеены клеенчатым материалом, имеют разноцветную поверхность).	СанПиН 2.4.1.3049-13	6.7. 17.2.	01.03.2020
17.	Оборудовать пищеблок дошкольного учреждения необходимым оборудованием (не выделен стол для обработки сырых овощей (обработку сырых овощей проводят на столах "МС -мясо сырое" или "РС -рыба сырая"); не выделены моечные ванны для обработки сырой продукции (обработку мяса, рыбы, куры, овощей проводят в одной ванне); отсутствует двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды (мытьё проводят в одной ванне в мясорыбном цехе), нет умывальников для рук в овощном и горячем цехах. В корпусе №1 одна конфорка 4-х конфорочной электроплиты требует замены (выпуклая), что приводит к неравномерному нагреву при приготовлении блюд).	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.1.	01.03.2020
18.	Соблюдать правила маркировки и использования производственного оборудования на пищеблоке (обработку сырых овощей проводят на столах МС (мясо сырое) или РС (рыба сырая). Приобрести на пищеблок цельнометаллические столы (для обработки пищевых продуктов).	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.3.	01.03.2020
19.	Оборудовать помещения пищеблока приточно-вытяжной вентиляцией в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 2.3.6.1079-01	13.4. 4.4.	01.03.2020
20.	Обеспечить подачу горячей воды в моечной ванне на пищеблоке корпуса №1 в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями (кухонная посуда моется в условиях сырого цеха в одной ванне, температура горячей воды фактически 39град.С, вместо не менее 60град.С). Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.10.	01.03.2020
21.	Обеспечить подачу горячей воды в моечной ванне на пищеблоке корпуса №1 в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями (кухонный инвентарь моется в условиях сырого цеха в одной ванне, температура горячей воды фактически 39град.С, вместо не менее 40град.С). Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.11.	01.03.2020
22.	Обеспечить соблюдение правил мытья столовой посуды в группах (на моечных ваннах в буфетных групп Ласточки, Чебурашка нет метки объема ее наполнения, в связи с чем концентрация моющих средств рассчитывается не в соответствии с инструкцией).	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.14.	01.03.2020
23.	Соблюдать правила ведения документации: в журнале бракеража сырой продукции указывать время поступления продукции на пищеблок.	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.1.	01.03.2020
24.	Соблюдать правила проведения С-витаминизации 3-их блюд. Протоколы лабораторных испытаний представить в Роспотребнадзор.	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.21.	01.03.2020
25.	Проводить бракераж всех готовых блюд с своевременной записью в бракеражном журнале всех членов бракеражной комиссии.	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.23.	01.03.2020
26.	Соблюдать правила отбора и хранения суточных проб.	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.24.	01.03.2020
27.	Не допускать использование в питании детей запрещенных продуктов (на складе сыпучих в корпусе №1 хранится сухая молочная смесь "Милмикс" в мешке 25кг.(производитель ООО "Резерв", г. Первоуральск), в составе которой имеется растительный жир (пальмовое масло).	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.25.	01.03.2020

28.	Откорректировать примерное меню в соответствии с требованиями санитарных правил (в представленном примерном меню отсутствует информация о содержании пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетической ценности, содержании витамина С). Обеспечить соответствие фактического меню примерному 10-ти дневному меню.	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.5.	01.03.2020
29.	Откорректировать примерное меню в соответствии с требованиями санитарных правил (кисломолочные продукты (кефир, снежок) указаны в примерном меню во 2, 5, 7, 9 дни примерного меню, должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю).	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.7.	01.03.2020
30.	Заменить старые оконные блоки в дошкольном учреждении (окна старые, поверхность подоконников, откосов, рам неровная, вся краска шелушится и облзит, облзит краска на радиаторах отопления в туалетных (в корпусе №1 группа Ласточки, Дюймовочки, Чебурашка, Звездочки; в корпусе №2 группа Теремок, Чиполлино, Колобок, Красная шапочка).	СанПиН 2.4.1.3049-13	17.1.	01.03.2020
31.	Установить вентиляционные решетки в туалетной группы Малышок, Красная шапочка, в спальне группы Чиполлино.	СанПиН 2.4.1.3049-13	17.18.	01.03.2020

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до 01.03.2020г.

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания с подтверждающими документами