

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Республике Карелия

(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru http://10.rosпотребнадzor.ru/
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание № 671/249-п

должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

"11" октября 2019 г.

Управление Роспотребнадзора по Республике
Карелия г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26

(место вынесения)

Должностное лицо – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Кабонен Анна Александровна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора, выдавшего предписание)

в ходе проведения плановой проверки Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 90 «Теремок»

(плановой, внеплановой)

рассмотрении представленных документов, на основании Акта проверки Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия № 671 от 11.10.2019г.

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

п. 11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в соответствии с которым При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3 - 4 часа и дневной сон; при организации режима пребывания детей до 5 часов - организуется однократный прием пищи. Общая продолжительность суточного сна для детей дошкольного возраста 12 - 12,5 часа, из которых 2 - 2,5 часа отводится на дневной сон. Для детей от 1 года до 1,5 года дневной сон организуют дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часов. Оптимальным является организация дневного сна на воздухе (веранды). Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр, закалывающих процедур. Во время сна детей присутствие воспитателя (или его помощника) в спальне обязательно.

п. 11.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым На самостоятельную деятельность детей 3 - 7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня должно отводиться не менее 3 - 4 часов.

п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с

температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

п. 4.16 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

п. 20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

п. 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13.

п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны

соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии с которым Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения N 8). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

(перечислить положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, в соответствии со ст.50 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» **предписываю**

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 90 «Теремок», Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Нойбранденбургская д.23 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц внесена запись 28.12.2011г. ОГРН 1031000014341, ИНН 1001035618).

(сведения о лице, которому выдается предписание, в том числе наименование и местонахождение (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

N п/г.	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к составлению расписания занятий, режима дня в соответствии с требованиями п. 11.7, п. 11.8 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
2.	Обеспечить выполнение требований к режиму мытья столовой посуды в группе «Сказка» в соответствии с требованиями п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
3.	Обеспечить выполнение требований к остеклению окон в помещениях групп «Золотая рыбка», «Пчелки», «Солнышко», «Аленький цветочек», в спортивном зале, в соответствии с требованиями п. 4.16 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
4.	Обеспечить выполнение требований к искусственному освещению в помещениях групп «Буратино», «Колобок» в соответствии с требованиями п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
5.	Обеспечить выполнение требований к исправности сантехнического оборудования в санузле группы «Сказка», в санузле группы «Колобок» в соответствии с требованиями п. 20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.

6.	Обеспечить выполнение требований к хранению спецодежды и верхней одежды сотрудников пищеблока в соответствии с требованиями п. 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
7.	Обеспечить контроль за выполнением требований к проведению бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
8.	Обеспечить контроль за выполнением требований по организации рационального, сбалансированного питания удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в соответствии с п. 15.5, п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.
9.	Обеспечить контроль за проведением бракеража готовой продукцией в соответствии с п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13	20.04.2020г.

О выполнении предписания в срок до «20» апреля 2020 г. сообщить ведущему специалисту-эксперту отдела санитарного надзора Кабонен А.А.

(должность, ф.и.о. должностного лица Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия)


в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные Главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства лицо, ответственное за его выполнение, подлежит ответственности по ч.1 ст.19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Ведущий специалист-эксперт отдела
санитарного надзора

(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)



(подпись)

Кабонен А.А.

(фамилия, имя, отчество)