

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ № 82

О недопустимости нарушения обязательных требований

01 февраля 20 21 г.

г. Магас

Предостережение составлено в соответствии с частью 7 ст. 8.2 Федерального закона от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", Постановления Правительства Российской Федерации от 10.02.2017 № 166 "Об утверждении правил составления и направления предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований, подачи юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем возражений на такое предостережение и их рассмотрения, уведомления об исполнении такого предостережения".

Кому: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад "Золотой ключик"

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии) индивидуального предпринимателя)

Место осуществления деятельности : Республика Ингушетия, с.п.Али-Юрт, ул.1-я линия, 1

(юридического лица (их филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений) или место жительства индивидуального предпринимателя и место(а) фактического осуществления им деятельности)

Предостерегаю от нарушения следующих требований нормативно-распорядительных документов:

- Прохождение сотрудниками детских образовательных организаций Республики Ингушетия предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работниками комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- Прохождение сотрудниками пищеблоков детских образовательных организаций Республики Ингушетия лабораторных обследований на наличие норо-, рота- и других кишечных инфекций вирусной этиологии в срок до 10 февраля 2021г.(включительно). Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Ингушетия № 1 от 27.01.2021г. ;
- Проведение медицинским персоналом или другим назначенным ответственным лицом пищеблока, ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением пищевой продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Занесение результатов осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену;
- Отбор суточной пробы медицинским персоналом или назначенным ответственным лицом, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Отбор холодных закусок, первых блюд, гарниров и напитков ;
- Контроль медицинским персоналом или назначенным ответственным лицом пищеблока за соблюдением сроков годности, установленных в соответствии с требованиями, условиями хранения, указанными на маркировке ;

- Разработка ежедневного меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, утвержденное руководителем организации;
- Бракераж для контроля за качеством поступающей продукции и запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи только после снятия пробы. Оценка качества блюд бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Регистрация результата бракеража в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- При организации питьевого режима за счет кулеров, размещение их в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Мойка с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства не реже одного раза в три месяца;
- Обеспечение условий для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в холодильном оборудовании. Использование термометра для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции, расположенного (встроенного) внутри холодильного оборудования. Ежедневное занесение результатов контроля в журнал;
- При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках;
- Соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала;
- При использовании для питания детей пищевой продукции, приобретенной в магазинах, на рынках - наличие сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции;
- При осуществлении питания детей за счет доставки готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания - наличие документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию;
- Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции использование раздельного разделочного инвентаря (маркированной) и кухонной посуды (маркированной). Обработка и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции - раздельно;
- Использование лицами, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, рабочей одежды с учетом ее смены по мере загрязнения;
- Использование персоналом отдельного помещения с предусмотренными индивидуальными шкафами или специально отведенных мест для смены одежды второго и третьего слоя, обуви.

- Контроль за соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (мытьё рук с мылом или иным моющим средством для рук перед началом работы, после посещения туалета и тд.);
- Производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;
- Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия;
- Использование в складских помещениях для хранения пищевых продуктов приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольных термометров;
- Обеспечение холодной и горячей водой производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов;
- Мытьё столовой посуды отдельно от кухонной посуды с использованием отдельных промаркированных емкостей. Применение столовой, кухонной посуды и инвентаря одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению;
- Мытьё всей посуды, столовых приборов, подносов в конце рабочего дня в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытьё посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- Использование бактерицидной установки для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха установка приборов для обеззараживания на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- Использование отдельного промаркированного инвентаря для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений, хранение в специально отведенных местах. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений;
- Маркировка емкостей для приготовления рабочих растворов дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля;
- Работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;
- Сбор и хранение мусора в контейнерах (мусоросборниках) с плотно закрывающимися крышками;
- Очистка мусоросборников при заполнении 2/3 их объема;
- На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний;
- При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на

- нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка;
- Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрывать крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями;
 - Ежедневная бесконтактная термометрия детей и сотрудников;
 - Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
 - Ежедневная влажная уборка с использованием мыльно-содового раствора спортивного инвентаря в спортивном зале. Очищение ковровых покрытий ежедневно с использованием пылесоса, и влажная уборка - не реже одного раза в месяц;
 - Мытье игрушек ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Стирка кукольной одежды по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживание;
 - Проведение влажной уборки в спальнях после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день;
 - Влажная уборка туалетов, столовых, вестибюли, рекреации после каждой перемены;
 - Уборка учебных и вспомогательных помещений после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах;
 - При организации обучения в несколько смен, проведение уборки по окончании каждой смены;
 - Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации не реже 1 раза в день;
 - Разработка программы «производственный контроль». Осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Заключение договора с аккредитованной лабораторией ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии» на проведение производственного контроля;
 - Ежедневная влажная уборка всех помещений (туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока и т.д.) с использованием дезинфицирующих средств;
 - Ежедневное протирание дверных ручек, поручней, выключателей и иных контактных поверхностей с использованием дезинфицирующих средств. . Обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудование;
 - Оборудование приборами по обеззараживанию воздуха помещений постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды;
 - Генеральная уборка не реже одного раза в неделю, а также при возобновлении работы образовательного учреждения в очном режиме (после каникул, карантина и др.), с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Информация о том, какие действия юридического лица, индивидуального предпринимателя приводят или могут привести к нарушению обязательных требований

требования к организации общественного питания населения"; СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Методические рекомендации МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»; Методические рекомендации МР 3.1/2.2.0170/3-20 «Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников»; Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Ингушетия № 9 от 18.08.2020г.; Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Ингушетия № 1 от 27.01.2021г.

Обязательные требования, требования, нормативные правовые акты, включая их структурные единицы, предусматривающие указанные требования

Предложение юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю принять меры по обеспечению соблюдения обязательных требований, включая необходимые уведомления об исполнении предостережения

Об исполнении предостережения сообщить в Роспотребнадзор по РИ, не позднее 01.04.2021г.
Срок направления юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем уведомления об исполнении предостережения, который не должен быть менее 60 дней со дня направления соответствующего предостережения

ВОЗРАЖЕНИЕ И УВЕДОМЛЕНИЕ ОБ ИСПОЛНЕНИИ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ПОДАЮТСЯ В УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО РИ
ПО АДРЕСУ : НАЗАРБАЕВА УЛ., Д. 3, Г. МАГАС, 386001, ТЕЛ.: (8734)55-03-21; ФАКС 8(8734) 55-02-22,
MAIL: MAIN@06.ROSPOTREBNADZOR.RU.

Ответственность за выполнение настоящего предостережения возлагается на:
Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад "Золотой ключик"

(должность фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Руководитель Управления
Роспотребнадзора по РИ

(Должность лица вынесшего предписание)



Комурзоев Б.Д.

(Фамилия и инициалы)

РАСПИСКА В ПОЛУЧЕНИИ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ
2021г. Получил (а) « ____ » _____ 2021г.

от « ____ »

(подпись)

(Фамилия и инициалы)