

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.rosпотребnadzor.ru/>
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание № 875/334-п

должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

"30" ноября 2018г.

Управление Роспотребнадзора по Республике
Карелия г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26
(место вынесения)

Должностное лицо – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Анисимова
Марина Ивановна

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

в ходе проведения плановой проверки МДОУ «Детский сад № 24»

(плановой/внеплановой, указать наименование объекта)

Акт проверки Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия № 875 от 30.11.2018г.
(перечислить рассмотренные документы)

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

требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

п. 3.9: «Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м. Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года»;

п. 4.13: «В дошкольных образовательных организациях (группах) должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви»;

п. 4.15: «Конструкция окон должна предусматривать возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей»;

п. 4.16: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклополотна. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно»;

п. 5.1: «Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию»;

- п. 5.2: «Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств»;
- п. 5.4: «Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами»;
- п. 5.5: «Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов»;
- п. 6.2: «В раздевальных (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей»;
- п. 6.13: «В существующих дошкольных образовательных организациях при отсутствии спален по проекту или недостаточной площади имеющихся спальных помещений допускается организовывать дневной сон детей дошкольных групп в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем или на трансформируемых (выдвижных, выкатных) одно - трехуровневых кроватях. При использовании раскладных кроватей в каждой групповой должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья. Кровати должны соответствовать росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей должно соответствовать количеству детей, находящихся в группе»;
- п. 6.16: «Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы»;
- п. 6.19: «Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами»;
- п. 7.8: «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. 8.5: «Все помещения дошкольной организации должны ежедневно проветриваться. Проветривание проводится не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. В помещениях групповых и спальных во всех климатических районах, кроме IА, IБ, ГГ климатических подрайонов обеспечивается естественное сквозное или угловое проветривание. Сквозное проветривание в присутствии детей не проводится. Проветривание через туалетные комнаты не допускается. В присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация всех помещений в теплое время года»;
- п. 8.6: «Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 °С. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей. В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка)»;
- п. 13.1: «Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с

Приложением N 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно»;

п. 13.2: «Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов»;

п. 13.3: «Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркованы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркованы и использоваться по назначению»;

п. 13.9: «В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств»;

п. 13.14: «В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств»;

п. 14.8: «Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркованные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой»;

п. 14.11: «При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина»;

п. 14.12: «Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркованные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркованную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению»;

раздел XV. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

п. 14.18: «Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны)»;

15.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	1 – 2 г.	2 – 3 г.	3 – 7 лет
--	----------	----------	-----------

Энергия (ккал)	1200	1400	1800
Белок, г	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)	70	65	60
<**> г/кг массы тела	-	-	-
Жиры, г	40	47	60
Углеводы, г	174	203	261

15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10). В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 11).

15.4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4.

Таблица 4 Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8 - 10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
Завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
Обед (30 - 35%)	обед (30 - 35%)	обед (30 - 35%)
Полдник (10 - 15%)	полдник (10 - 15%)	Полдник (10 - 15%) <*>/или уплотненный полдник (30 - 35%)
Ужин (20 - 25%)		Ужин (20 - 25%) <*>
2 ужин - (до 5%) - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		<*> Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 - 35%).

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. 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.

15.6. 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.

15.7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным 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.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

15.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение N 14). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

15.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

15.10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

15.11. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

При 8 - 10-часовом пребывании детей, организуется 3 - 4-разовое питание, при 10,5 - 12-часовом - 4 - 5-разовое питание, при 13 - 24-часовом - 5 - 6-разовое питание. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов.

15.13. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с

пищевыми аллергиями и сахарным диабетом;

(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» предписую

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей № 24 «Яблонька», Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Социалистическая, д. 8 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц внесена запись 29.01.2003г. ОГРН 1031000012010, ИНН 1001035350).

(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/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к территории детского сада в соответствии с п. 3.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
2.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений групповых в соответствии с п. 5.1, п. 5.2, п. 5.4, п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
3.	Обеспечить условия для сушки верхней одежды и обуви детей в соответствии с требованиями п. 4.13, п. 6.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
4.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений групповых в соответствии с п. 6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
5.	Обеспечить выполнение требований к содержанию помещений групповых в соответствии с п. 4.16, п. 4.15, п. 8.5, п. 8.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
6.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию туалетных групп в соответствии с п. 6.16 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
7.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока в соответствии с п. 13.1, п. 13.9, п. 14.11, п. 14.18 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
8.	Обеспечить выполнение требований к кухонной посуде и разделочному инвентарю пищеблока в соответствии с п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
9.	Обеспечить выполнение требований к режиму мытья кухонной, столовой посуды, инвентаря и хранению столовых приборов в буфетных группах в соответствии с п. 13.10, п. 13.11, п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
10.	Обеспечить выполнение требований к искусственному освещению помещений в соответствии с п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: своевременно производить замену перегоревших ламп.	01.11.2019г.
11.	Обеспечить выполнение требований к обработке сырого яйца на пищеблоке в соответствии с п. 14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.
12.	Обеспечить выполнение требований по организации рационального, сбалансированного питания удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в соответствии с разделом XV СанПиН 2.4.1.3049-13.	01.11.2019г.

О выполнении предписания в срок до «01» ноября 2019г. сообщить ведущему специалисту-эксперту отдела санитарного надзора Анисимовой М.И.

(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
Управления Роспотребнадзора
по Республике Карелия
(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный государственный надзор)


(подпись)

Анисимова М.И.
(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

Заведующий МДОУ «Детский сад № 24» Решетина Анна Александровна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 30 ” ноября 2018 г. 
(подпись)