

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Качканар, городе Кушва, городе
Красноуральск, городе Нижняя Тура
адрес: 624300, Свердл.область, г.Кушва, ул.
Коммуны, д.78
тел.(34344) 2-53-00, Е-
mail:mail_06@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565.
ИНН/КПП 6670083677/667001001

624300, Свердловская обл., г. Кушва,
КРАСНОАРМЕЙСКАЯ УЛ., 4

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 02.11.2018

№ 66-06-13/13-4496-2018

При проведении плановой выездной проверки с 08.10.2018 по 02.11.2018
в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №
23 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА

юридический адрес 624300, Свердловская обл., г. Кушва, КРАСНОАРМЕЙСКАЯ УЛ., 4
дата регистрации 21.01.2009
ИНН/ОГРН 6620014935 / 1096620000080

1. 1. МАДОУ детский сад № 23 (624300, г. Кушва, Красноармейская, 4)
2. 2. МАДОУ детский сад № 23 (624300, г. Кушва, Союзов ул., 25)
рассмотрении представленных документов: Акта проверки от 02.11.2018

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований, а именно:
- СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

- СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней

- Приказ Минздравсоцразвития РФ 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда

СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.

СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.

СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.

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. МАДОУ № 23(624300, г. Кушва, Красноармейская, 4) | | | | |
| 1. | Предусмотреть в разделе "Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор" Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ №23, информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор | СП 1.1.1058-01 | 3.8. | До 01.09.2019 |

| | | | | | |
|-----|---|-------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 2. | Обеспечить безопасность воды для детей органолептическим и химическим показателям в соответствии с действующими нормативами, а именно: обеспечить качество используемой водопроводной питьевой воды в образовательном учреждении в соответствии с требованиями, предъявляемыми к питьевой воде по химическому составу по показателю Мутность (по каолину) по показателю железо (Fe, суммарно). | СанПиН 2.1.4.1074-01 | 2.2. 3.4 3.5 | До 01.09.2019 | |
| | | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 9.3 | | |
| 3. | В цехе готовой продукции установить раковину для мытья рук со смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 3.3. | До 01.09.2019 | |
| 4. | Для защиты детей от солнца и осадков на групповой площадке для детей с умственной отсталостью легкой степени, на площадке для детей от 4 до 6 лет установить тентовые навесы, имеющие ограждения с трех сторон, высота которых должна быть не менее 1,5 м. | | 3.10.1. | До 01.09.2019 | |
| 5. | Обеспечить замену остекления окон в групповой в группе №1 . Не допускать наличие трещин остекления в Учреждении | | 4.16. | До 01.09.2019 | |
| 6. | Пищеблок дошкольной организации оборудовать необходимым технологическим оборудованием, а именно: в мясорыбном цехе обеспечить наличие раковины для мытья рук. | | 13.1. | До 01.09.2019 | |
| 7. | На пищеблоке МАДОУ №23 технологическое оборудование (плита электрическая в горячем цехе, являющаяся источником выделения тепла) оборудовать вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. | | 13.4. | До 01.09.2019 | |
| 8. | На пищеблоке МАДОУ №23, в зоне мясо-рыбного цеха у раковин МС,КС,РС,ОС в месте присоединения раковин к канализации, обеспечить воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств. | | 13.9. | До 01.09.2019 | |
| 9. | В Технологических картах соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, хранению и раздаче, а именно: Технологическая карта № 35 "Омлет с сыром" - В технологической карте обеспечить наличие сведений о времени запекания и температуры - Технологическая карта № 37 "Котлеты, биточки мясные" Верно указать время приготовления 12-15 минут, верно указать температуру приготовления 250-280°С и указать срок реализации продукта (с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 ч. - Технологическая карта № 43 "Котлеты рыбные запеченные" Верно указать время приготовления 12-15 минут, указать температуру приготовления 250-280°С и указать срок реализации продукта (с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 ч. - Технологическая карта № 45 "Суфле куриное с рисом" В технологической карте в технологию приготовления внести информацию по обработке риса, указать срок реализации продукта. - Технологическая карта № 94 "Запеканка из творога с изюмом" верно указать температуру приготовления 250-280°С и указать срок реализации продукта . - Технологическая карта №98 "Рис рассыпчатый" в технологии приготовления указать, что крупы не должны содержать посторонних примесей и перед использованием крупы промывают проточной водой. | | 14.11. 14.13 | До 01.09.2019 | |
| | | | 14.12. | | До 01.09.2019 |
| | | | 14.12. | | |
| 10. | Не допускать нарушение технологии обработки яиц, а именно: мясо-рыбную зону на пищеблоке оборудовать раковиной с подводкой холодного и горячего водоснабжения "Яйцо", так , чтобы объем данной раковины не был меньше, чем объем емкости (бака) для обработки яйца в растворе кальцинированной соды. | | | 14.12. | До 01.09.2019 |

| | | | | |
|--|---|--|---|------------------|
| | Емкость (бак) для обработки яйца в растворе кальцинированной соды не помещать в первую секцию моечной ванны для кухонной посуды. | | | |
| 11. | Не допускать нарушение требований к проведению искусственной С-витаминизации, а именно: для осуществления расчета витамина "С" для детей от 2 - 3 лет и для детей 3 - 6 лет на пищеблоке для определения температуры третьего блюда (для компота, киселя) иметь в наличии пиrometer. Не допускать определение температуры третьего блюда на угад, что может повлиять на неправильное проведение искусственной С-витаминизации. | | 14.21. | До 01.09.2019 |
| 12 | Сотрудникам пищеблока во время работы не допускать ношение ювелирных изделий | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 19.5. | До 01.09.2019 |
| | | СП 2.3.6.1079-01 | 4.5. 13.4. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011 | |
| 13. | В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней своевременно и в полном объеме проводить предусмотренные санитарными правилами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по проведению медицинских осмотров, а именно: организовать прохождение медицинского осмотра сотрудников: - на гельминтозы и кишечные протозоозы при установленной периодичности 1 раз в год. - медицинское обследование дерматовенерологом при установленной периодичности 1 раз в год. - медицинское обследование стоматологом при установленной периодичности 1 раз в год. - медицинское обследование оториноларингологом при установленной периодичности 1 раз в год. | СП 3.1/3.2.3146-13 | 2.1 7.1 7.4 7.6 | До 01.09.2019 |
| | | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 19.1. 19.2. | |
| | | СП 1.1.1058-01 | 2.4 | |
| | | Приказ Минздравсоц развития РФ 302н | 6 прил.2 | |
| 14. | В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней своевременно и в полном объеме проводить предусмотренные санитарными правилами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по проведению профилактических прививок, а именно: организовать вакцинацию сотрудников, в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям: против кори, против гепатита В, против гепатита А / предвакцинального скрининга / | СП 3.1/3.2.3146-13 | 2.1 18.1 18.3 | До 01.09.2019 |
| | | СП 3.1.2.3117-13 | 11.2. | |
| | | СП 3.1.2952-11 | 6.1 6.2 | |
| | | СП 3.1.3.2352-08 | 10.1. 10.4.7 | |
| | | СП 3.1.958-00 | 5.1.5. 5.1.6 | |
| | | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 19.1. 19.2. | |
| 2. МАДОУ детский сад № 23(624300, г. Кушва, Союзов ул., 25) | | | | |
| 1. | Обеспечить безопасность воды для детей органолептическим и химическим показателям в соответствии с действующими нормативами, а именно: обеспечить качество используемой водопроводной питьевой воды в образовательном учреждении в соответствии с требованиями, предъявляемыми к питьевой воде по химическому составу по показателю Мутность (по каолину) по показателю железо (Fe, суммарно). | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 9.3. | До 01.09.2019 |
| | | СанПиН 2.1.4.1074-01 | 2.2 3.4 3.5. | |
| | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | 8.3. | |
| 2. | В Технологических картах соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, хранению и раздаче, а именно: Технологическая карта № 35 "Омлет с сыром" - В технологической карте обеспечить наличие сведений о времени запекания и температуры - Технологическая карта № 37 "Котлеты, биточки мясные" | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 14.11. 14.13 | До 01.09.2019 |

| | | | |
|----|---|----------------|------------------|
| | <p>Верно указать время приготовления 12-15 минут, верно указать температуру приготовления 250-280°C и указать срок реализации продукта (с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 ч.</p> <p>- Технологическая карта № 43 "Котлеты рыбные запеченные"</p> <p>Верно указать время приготовления 12-15 минут, указать температуру приготовления 250-280°C и указать срок реализации продукта (с момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 ч.</p> <p>- Технологическая карта № 45 "Суфле куриное с рисом"</p> <p>В технологической карте в технологию приготовления внести информацию по обработке риса, указать срок реализации продукта.</p> <p>- Технологическая карта № 94 "Запеканка из творога с изюмом" верно указать температуру приготовления 250-280°C и указать срок реализации продукта .</p> <p>- Технологическая карта №98 "Рис рассыпчатый" в технологии приготовления указать, что крупы не должны содержать посторонних примесей и перед использованием крупы промывают проточной водой.</p> | | |
| 3. | Не допускать нарушение требований к проведению искусственной С-витаминизации, а именно: для осуществления расчета витамина "С" для детей от 2 - 3 лет и для детей 3 - 6 лет на пищеблоке для определения температуры третьего блюда (для компота, киселя) иметь в наличии пирометр. Не допускать определение температуры третьего блюда на угад, что может повлиять на неправильное проведение искусственной С-витаминизации. | 14.21. | До 01.09.2019 |
| 4. | Не допускать нарушение требований к проведению дезинфекции. | 17.1. 18.1. | До 01.09.2019 |

Информацию о выполнении предписания представить в письменной форме в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура в срок до 02.09.2019г.

1. Сведения о соблюдении требований к проведению дезинфекции
2. Личные медицинские книжки сотрудников с отметками о прохождении медицинских осмотров и профилактических прививок
3. Сведения о соблюдении требований к проведению искусственной С-витаминизации
4. Технологические карты
5. Протоколы лабораторных исследований качества используемой водопроводной питьевой воды в образовательном учреждении
6. Сведения о соблюдении технологии обработки яиц
7. Сведения об оборудовании вытяжными системами вентиляции пищеблока МАДОУ детский сад № 23 (624300, г. Кушва, Красноармейская, 4)
8. Сведения о наличии в мясорыбном цехе пищеблока МАДОУ детский сад № 23 (624300, г. Кушва, Красноармейская, 4) раковины для мытья рук; цехе готовой продукции раковины для мытья рук со смесителями.
9. Сведения об установке теневого навеса.
10. Информацию о замене остекления окон в групповой в группе №1
11. Программу производственного контроля с внесенными изменениями в раздел 4

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
МАДОУ ДЕТСКИЙ САД № 23 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
Заведующую МАДОУ ДЕТСКИЙ САД № 23 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

слушай специалист-эксперт
территориального отдела Управления
потребнадзора по Свердловской
области в городе Качканар, городе Кушва,
городе Красноуральск, городе Нижняя
Тура



Еловикова Надежда Олеговна

Предписание получил:
представитель МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД № 23
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА Глухова Е.А.



08.11.2018

Место выдачи предписания:

64000, Свердл.область, г.Кушва, ул. Коммуны, д.78

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 709346372946738420135056007448981155039651512583

Владелец Глухова Елена Александровна

Действителен с 07.06.2023 по 06.06.2024