

ПРЕДПИСАНИЕ № 1498
об устранении выявленных нарушений

22.11.2016г

г. Ярославль

При плановой проверке муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сада № 241» города Ярославля, расположенного по адресу: Ярославская область, г. Ярославль, ул. Закгейма, д. 2а и рассмотрении представленных документов: акта санитарно-гигиенического обследования № 1699 от 22.11.2016 МДОУ д/с № 241.

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей

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

- П.3.9. На территории учреждения отсутствуют тентовые навесы для трех групп.
- П.3.10.1. Отсутствуют трехсторонние ограждения у всех тентовых навесов.
- П.3.15. Не представлено санитарно-гигиеническое заключение о соответствии песка для игр детей гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям.
- П.5.1.; П.5.4. На потолках и стенах буфетных групп № 5, № 2; стенах в туалете группы № 3, № 9 имеются частичное разрушение штукатурных и покрасочных слоев.
- П.5.5. Напольное покрытие имеет дефекты и механические повреждения в раздевалках групп № 1, 2; 11; в игровой группы № 9, 11; напольная плитка в буфетной группы № 11.
- П.6.9. Учебные доски в игровых помещениях не имеют искусственного освещения.
- П.6.16.1-3. В туалетных комнатах всех групп 2-го этажа отсутствуют умывальники для персонала.
- П.6.16.1. В группе № 2 при списочном составе 22 ребенка только 21 горшок.
- П.6.16.2-3. В туалетных комнатах групп второго этажа № 9, 7, 11 установлены не детские унитазы.
- П.6.21. В туалетных комнатах не весь уборочный инвентарь храниться в шкафах, ведра, ветошь для пола хранятся в душевых поддонах, на полу у шкафов, ерши для обработки унитазов, как чистые, так и использованные, погруженные в хлорсодержащие растворы, хранятся около детских унитазов, что небезопасно для детей.
- П.7.1. Уровни искусственного освещения в соответствии с протоколом измерения № 1578 от 18.11.2016г не соответствуют требованиям санитарных правил в раздевалках комнат групп № 2,3.
- П.7.9. Не вымыты защитная арматура в раздевалке группы № 6 (мухи).
- П.7.10. В раздевалке группы № 6 отсутствует защитная арматура на светильниках.
- П.8.3. Ограждающие устройства отопительных приборов отсутствуют в группе № 3, 4.
- П.9.4. Вода к умывальникам в туалетных комнатах подается не постоянно, а только после открытия персоналом общего смесителя, что затрудняет соблюдение личной гигиены детьми.
- П.9.4. К унитазам, используемым как слив для обработки горшков, подведена только холодная вода в туалетных комнатах групп № 2 и 4.
- П.13.1. В складе не исправен один электрохолодильник, у моечной для мытья кухонной посуды неисправен гибкий душ, у жарочного шкафа не закрываются двери, для их закрытия используются металлические крючки, индикаторы температуры жарочного шкафа не работают.
- П.13.2. Моечные раковины для мытья посуды в буфетной группы № 4 имеют сколы и механические повреждения эмалированного слоя.
- П.13.2. Овощи сырые (картофель, капуста, морковь и пр.) нарезаются через привод в горячем цехе, в цехе заготовок отсутствует овощерезка для сырых овощей.
- П.13.3. В наборе разделочного инвентаря отсутствует комплект доска-нож «Сельдь», «Зелень»
- П.13.13. В группе № 3 в буфетной используется для получения и временного хранения готовой блюде эмалированная посуда со сколами.
- П.13.8. Емкости из-под пищевых отходов в группах моют в моечных раковинах буфетных, что нарушает требование санитарных правил.

- П.13.9. В буфетных всех групп и на пищеблоке от моек для мытья продукции и посуды воздушные разрывы отсутствуют, либо выполнены с нарушением требований санитарных правил ниже сифонов.
- П.14.1. Приложение 5. В журнале бракера скоропортящихся продуктов не отмечаются: молочные продукты, масло сливочное, яйцо, час поступления и час реализации продуктов по дням, условия хранения и конечный срок по маркировочному ярлыку, полное наименование продукта.
- П.14.1. Отсутствует маркировочный ярлык или ее копия на картофель, капусту свежую, копии маркировочных ярлыков на другую овощную продукция не заверены должным образом.
- П.14.2. Не соблюдаются условия, до + 6 гр. С., хранения колбасы вареной для детского питания, так как в камере, где она хранится, температура + 9 гр. С.
- П.14.2. Нарушены условия хранения сливочного масла, определенные поставщиком до + 6 гр. С, масло хранилось при + 10 гр. С.
- П.14.4. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов не оборудовано приборами для измерения температуры и влажности, что затрудняет проверку правильности хранения продуктов.
- П.14.10., П.14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов, используются технологии, не адаптированные к новым требованиям санитарных правил, когда приготовление формованных изделий из сырого мясного или рыбного фаршей должны готовиться на пару или запекаются в соусе. В учреждении отсутствует параконвектомат, а соус не выписывается при приготовлении котлет, шницелей и пр. ни в перспективном меню, ни по факту в меню требования.
- П.14.23., таблица 1 приложение 8. В журнале бракеража готовой продукции разрешение на выдачу и подписи ставятся не за каждое блюдо, а за прием пищи в завтрак, обед, ужин. Проба снимается не комиссионно (комиссией из 3 человек), а только медсестрой и в обед заведующей детсадом.
- П.15.3. Перспективное меню составлено с превышением физиологических норм питания (белки, жиры, углеводы, калорийность) от требуемых санитарными правилами
- П.15.3., приложение № 10. При анализе выполнения суточных норм, белков, жиров, углеводов и калорийности неправильно учитываются потери на холодную обработку: мясо и мясопродукты костные и бескостные, охлажденные и замороженные складываются вместе по массе и на холодную обработку снимается ежедневно 25%, как у мяса на кости, так и бескостного.. Расчет суточных норм Б, Ж, У, Калорийности ведется не по официально изданным сборникам, в связи с чем калорийность и пищевые вещества различных продуктов либо занижаются, либо завышаются.
- П.15.4. В перспективном меню не проведены подсчеты итоговых значений калорийности по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин и пр. в целом дневного рациона) для учета и оценки распределения энергетической ценности (калорийности) в процентах, завтрак, обед, ужин и пр. от суточного рациона.
- П.15.5. В перспективном меню отсутствуют ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий. В перспективном меню и по факту включаются блюда не из сборников рецептур: подлива мясная от 07.10.2016г, каша на сгущенном молоке. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному меню по свежим фруктам, которые включаются не ежедневно
- П.15.5. В соответствии с протоколом исследования от 02.11.2016. № 11621 второе блюдо отмечается недовложение белков на 16% и перевложение жиров, что свидетельствует о недовложении в процессе приготовления блюда.
- П.15.6. По факту выдачи блюд, суммарные объемы блюд в полдник не соответствуют требованиям, занижены.
- П.17.2 В группе № 7 используется мягкий стул-заяц, который не возможно подвергнуть влажной обработке с моющими, а в случае карантинных мероприятий, с дезинфицирующими средствами.
- П.17.3. Для технических целей в туалетных комнатах отдельные краны для забора воды не оборудованы.
- П.17.5. Горшки в ясельных группах эмалированные со сколами, что затрудняет их качественную обработку.
- П.17.14. Не промаркировано постельное белье в группе № 3.
- П.19.1. Принята на работу без медицинского осмотра Левашова Ю.В.
- П.19.2. В личной медицинской книжке отсутствуют данные:
- * о вакцинации: всех прививок у Агакишиевой Т.С., Левашовой Ю.В., ВГА у повара Кутузовой Г.С.,
 - * о санитарно-гигиенической аттестации у Пузырева Ю.К.
- П.19.6. Воспитатели в группах не имеют спецодежды, у помощника воспитателя в группе № 1 отсутствует спецодежда, посуду мыла в домашней одежде (спортивный костюм).
- П.19.8. У помощников воспитателей не упорядочено количество и маркировка специальной одежды, так, например, в группе № 1, полностью отсутствовал комплект одежды, в группе № 3 три фартука, одной расцветки и формы не подписаны для каких целей они используются, хранились совместно.

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагают:

- П.3.9. На территории учреждения оборудовать тентовые навесы для трех групп.
- П.3.10.1. Оборудовать трехсторонние ограждения у всех тентовых навесов.
- П.3.15. Ежегодно при смене песка в песочницах проводить его исследование на соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям.
- П.5.1.; П.5.4. Выполнить ремонтные работы потолков и стен буфетных групп № 5, № 2; стен в туалете группы № 3, № 9.
- П.5.5. Заменить напольное покрытие в раздевалках групп № 1, 2; 11; в игровой группы № 9, 11; в буфетной группы № 11.
- П.6.9. Учебные доски в игровых помещениях обеспечить равномерным искусственным освещением.
- П.6.16.1-3. В туалетных комнатах всех групп 2-го этажа установить умывальники для персонала.
- П.6.16.1. В группе № 2 обеспечить соответствие количества горшков списочному составу детей..
- П.6.16.2-3. В туалетных комнатах групп второго этажа № 9, 7, 11 установлены не детские унитазы.
- П.6.21. В туалетных комнатах весь уборочный инвентарь хранить в шкафах.
- П.7.1. Уровни искусственного освещения в раздевальных комнатах групп № 2, 3 привести в соответствие с требованиями санитарных правил.
- П.7.5. В игровых и спальнях помещениях групп на подоконниках не рекомендуется размещать высокорастущие цветы.
- П.7.9. Вымыть защитную арматуру в раздевалке группы № 6.
- П.7.10. В раздевалке группы № 6 повесить защитную арматуру на светильниках.
- П.8.3. Выполнить ограждающие устройства отопительных приборов в группе № 3, 4.
- П.9.4. Обеспечить постоянную подачу воды к умывальникам в туалетных комнатах.
- П.9.4. К унитазам, используемым как слив для обработки горшков, подвести горячую воду через смеситель в туалетные комнаты групп № 2 и 4.
- П.13.1. Обеспечить исправную работу в паспортном режиме: в складе электрохолодильника, моечной для мытья кухонной посуды, жарочного шкафа.
- П.13.2. Заменить моечные раковины для мытья посуды в буфетной группы № 4.
- П.13.2. Приобрести и установить овощерезку в заготовочный цех.
- П.13.3. Приобрести для нужд пищеблока комплекты доска-нож «Сельдь», «Зелень».
- П.13.13. В группе № 3 в буфетной заменить эмалированную посуду со сколами.
- П.13.8. Емкости из-под пищевых отходов в группах моют в соответствии с требованиями правил.
- П.13.9. В буфетных всех групп и на пищеблоке от моек для мытья продукции и посуды воздушные разрывы отсутствуют, либо выполнены с нарушением требований санитарных правил ниже сифонов.
- П.14.1. Приложение 5. В журнале бракера скоропортящихся продуктов отражать информацию о результатах бракеража молочных продуктов, масла сливочного, яйца, час поступления и час реализации продуктов по дням, условия хранения и конечный срок по маркировочному ярлыку, полное наименование продукта.
- П.14.1. Требовать от поставщиков наличие маркировочных ярлыков, этикеток и т.п. или их копий, заверенных должным образом.
- П.14.2. Соблюдаются условия хранения колбасы вареной для детского питания, обеспечить в камере, для хранения продуктов постоянный температурный режим не выше + 2 гр.С., так как в камере осуществляется хранение курицы охлажденной.
- П.14.2. Не нарушать условия хранения, установленные производителем, в том числе сливочного масла.
- П.14.4. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовать приборами для измерения температуры и влажности.
- П.14.10., П.14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов, использовать технологии, адаптированные к новым требованиям санитарных правил.
- П.14.23., таблица 1 приложение 8. В журнале бракеража готовой продукции разрешение на выдачу и подписи ставить за каждое блюдо.
- П.15.3. Перспективное меню составить с учетом рекомендуемых физиологических норм питания по белкам, жирам, углеводам, калорийности.
- П.15.3., приложение № 10. При расчетах суточных норм, белков, жиров, углеводов и калорийности, потерь на холодную обработку выполнять в соответствии с требованиями нормативной документации.

П.15.4. В перспективном меню выполнить расчеты итоговых значений калорийности по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин и пр. в целом дневного рациона) для учета и оценки распределения энергетической ценности (калорийности) в процентах на завтрак, обед, ужин и пр. от суточного рациона.

П.15.5. В перспективном меню выполнить ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий. В перспективном меню и по факту включать блюда из сборников рецептов. Обеспечить соответствие фактического рациона питания примерному меню, составленному в соответствии требованиям правил.

П.15.5. Обеспечить контроль закладки продуктов. Провести лабораторный контроль данного блюда. Представить его результаты в управление Роспотребнадзора.

П.15.6. Обеспечить суммарные объемы блюд во все приемы пищи.

П.17.2 В группах в качестве детской мебели использовать мебель, подвергающуюся влажной обработке с моющими, а в случае карантинных мероприятий, с дезинфицирующими средствами.

П.17.3. Для технических целей в туалетных комнатах оборудовать отдельные краны для забора воды.

П.17.5. Заменить в ясельных группах горшки эмалированные со сколами.

П.17.14. Промаркировать постельное белье в группе № 3.

П.19.1. Прием на работу осуществлять только после прохождения предварительного медицинского осмотра.

П.19.2. В личные медицинские книжки вносить данные о всех прививках. Направить на вакцинацию в соответствии с национальным календарем прививок (в случае их отсутствия) Агакишиеву Т.С., Левашову Ю.В., ВГА повара Кутузову Г.С. Направить на санитарно-гигиеническую аттестацию Пузырева Ю.К.

П.19.6. Воспитателям и помощникам воспитателей иметь необходимые комплекты спецодежды..

П.19.8. У помощников воспитателей упорядочить количество и маркировку специальной одежды..

Срок исполнения 20 ноября 2017г

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 241», расположенного по адресу: Ярославская область, г. Ярославль, ул. Закгейма, д.2а, ОГРН 1027600789370, ИНН 7605016489

Документы, подтверждающие выполнения предписания предоставить в срок до 20 ноября.2017 г

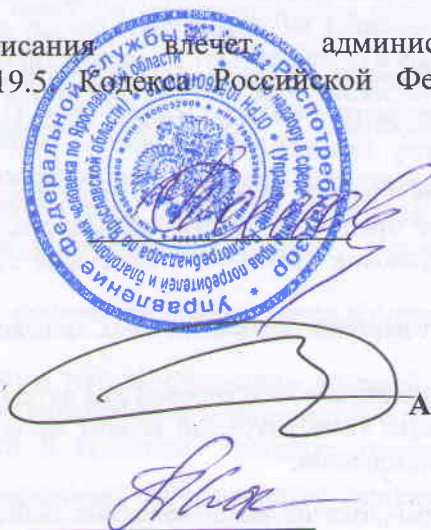
Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Главный специалист

Смирнова Н. А.

**Руководитель управления
Роспотребнадзора по
Ярославской области**



Александр Михайлович Звягин

Предписание получила:

Заведующая МДОУ
д/с № 241 Бахвалова Е.Г.

23.11.2016г