

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 Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе
Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердл. обл., г. Н.Тагил,
ул. Октябрьской революции, д. 86
тел. (3435) 25-14-44
E-mail: mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида № 14 "Ягодка"

624156, Свердловская область, г.Кировград, пгт
Левиха, Добролюбова ул., 4

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений

санитарно-эпидемиологических требований, о прекращении нарушения прав потребителей
№ 01-09-12/1790

от 02.03.2015

При проведении проверки с 02.02.2015 по 02.03.2015

в отношении

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 14
"Ягодка"

юридический адрес 624156, Свердловская область, г.Кировград, пгт Левиха, Добролюбова ул., 4

дата регистрации 22.10.2001

ИНН/ОГРН 6616005906 / 1026601156053

1. МАДОУ комбинированного вида № 14 "Ягодка" (г.Кировград, пгт Левиха, Добролюбова ул., 4)

2. корпус №2 МАДОУ д/с № 14 "Ягодка" (г. Кировград, Куйбышева ул., 16)

рассмотрении представленных документов: акта от 02.03.2015

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований, законодательства о защите прав потребителей.

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, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч.2 статьи 40 Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», 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
МАДОУ комбинированного вида № 14 "Ягодка" (г.Кировград, пгт Левиха, Добролюбова ул., 4)				
1.	Откорректировать программу производственного контроля согласно требований Санитарных правил 1.1.1058-01 п.3.1.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; Представить программу производственного контроля в ТО Роспотребнадзора	1.1.1058-01	3.1.	02.11.2015
2.	Откорректировать программу производственного контроля согласно требований СанПиН 1.1.1058-01 п. 3.3.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)		3.3.	02.11.2015
3.	Откорректировать программу производственного контроля согласно требований СанПиН 1.1.1058-01 п.3.4. Программа производственного контроля должна включать: Перечень должностей		3.4.	02.11.2015

	работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке;			
4.	Откорректировать программу производственного контроля согласно требований СанПиН 1.1.1058-01 п.3.7. Программа производственного контроля должна включать: Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;		3.7.	02.11.2015
5.	Откорректировать программу производственного контроля согласно требований СанПиН 1.1.1058-01 п3.8. Программа производственного контроля должна включать: 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 и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации		3.8.	02.11.2015
6.	На пищеблоке к раковинам установить локтевые смесители	2.3.6.1079-01	3.3.	02.03.2016
7.	Производственное оборудование и моечные ванны на пищеблоке присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).		3.8.	02.03.2016
8.	Провести косметический ремонт стен в старшей группе в буфетной	2.4.1.3049-13	5.1.	02.03.2016
9.	Провести ремонт полов в 1 младшей группе (в игровой), в прачечной		5.5.	02.03.2016
10.	Провести маркировку мебели (стульев и столов) Провести подбор мебели для детей с учетом роста		6.6.	02.11.2015
11.	Обеспечить не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец, 2 комплектов на матрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье маркировать индивидуально для каждого ребенка.		6.15. 17.14.	02.11.2015
12.	Разработать паспорт вентиляционной системы. Ревизию, очистку и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем проводить не реже 1 раза в год. Акт ревизии, паспорт вентиляционной системы представить в ТО Роспотребнадзора		8.1.	02.03.2016
13.	Привести уровень относительной влажности воздуха в группах в соответствие с требованиями санитарных правил. Провести замеры, представить протоколы лабораторных испытаний в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.		8.4.	02.03.2016
14.	Помещение для приготовления дез. средств обеспечить подводкой воды.		9.4.	02.03.2016
15.	Раковины буфетных оборудовать гибкими шлангами с душевой насадкой.		13.6.	02.03.2016
16.	В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации оборудовать воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки		13.9.	02.03.2016
17.	Не нарушать правила обработки разделочных досок и инвентаря. Провести гигиеническое обучение младшего обслуживающего персонала. Проводить производственный контроль за качеством обработки инвентаря, готовой продукции. Представить результаты (протоколы лабораторных испытаний, медицинские книжки) в ТО Роспотребнадзора		13.11.	02.11.2015
18.	Восстановить 2-х гнездные ванны для мытья посуды в буфетных каждой групповой ячейки.		13.14.	02.03.2016
19.	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции,		14.1.	02.11.2015

	маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.			
20.	Разработать и вывесить инструкцию для обработки яиц, с использованием разрешённых дезинфицирующих средств		14,12.	02.11.2015
21.	Проводить производственный контроль за качеством питьевой воды согласно требований программы производственного контроля и санитарных правил. Предоставить протоколы лабораторных испытаний в ТО Роспотребнадзора		14,26.	02.03.2016
22.	Разработать примерное 10 дневное меню в соответствии с требованиями санитарных правил. Провести экспертизу. (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).		15.3. 15.5. 15.6.	02.11.2015
23.	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, яйца, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.		15.7.	02.11.2015
24.	Данные о прохождении медицинских осмотров вносить в личные медицинские книжки	3.1/3.2.3146-13	7.6	02.03.2016
25.	Соблюдать периодичность прохождения гигиенического обучения и аттестации		8.2	02.03.2016
26.	Всех сотрудников привить согласно национального календаря и требований санитарного законодательства в т.ч. по эпидемиологическим показаниям. Предоставить медицинские книжки, прививочные сертификаты В ТО Роспотребнадзора.		18.3	02.03.2016
27.	Предварительные осмотры проводить при поступлении на работу на основании направления на медицинский осмотр, согласно перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, при наличии которых проводится обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) п.20 (работы в дошкольных образовательных организациях) при поступлении на работу все работники должны пройти обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций. Предоставить акт проф. осмотра за 2014г в ТО Роспотребнадзора Предоставить акт проф. осмотра за 2015 г в ТО Роспотребнадзора		302н	16 18 19 21
28.	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществлять при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, с достоверной информацией на маркировке продукции, в т.ч. в соответствии с п.44 ст.4 ФЗ-88-ФЗ "масло из коровьего молока" - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления; п.46 ст.4 ФЗ №88-ФЗ-"сладко-сливочное масло" - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.	88-ФЗ	ст.4	02.11.2015
корпус №2 МАДОУ д/с № 14 "Ягодка" (г. Кировград, Куйбышева ул., 16)				
1.	Проводить производственный контроль за качеством готовой продукции согласно требований программы производственного контроля и санитарных правил. Предоставить протоколы лабораторных испытаний в ТО Роспотребнадзора	021/2011	ст. 7 п. 1 ст. 7 п. 2	02.03.2016
2.	Провести отделку стен в медицинском кабинете в соответствии с требованиями санитарных правил (в процедурном кабинете, в кабинете врача)	2.1.3.2630-10	п.1,4.2. п.1.11. 14.	02.03.2016
3.	Провести ремонт полов в медицинском кабинете		п.1,4.3.	02.03.2016

4.	В месте установки раковин провести отделку стен керамической плиткой на высоту 1,6 м. от пола и на ширину не менее 20 см. от оборудования и приборов с каждой стороны.		p.1,4.6.	02.03.2016
5.	во врачебном кабинете, процедурном кабинете установить раковины с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителем с локтевым управлением, дозаторы с жидким мылом и раствором антисептика.		p.1,5.5. p.1,5.6.	02.03.2016
6.	в медицинском кабинете убрать с окон шторы, не использовать стулья с мягким сидением и кровать с мягким ложем		p.1,8.8.	02.11.2015
7.	Приобрести и установить бактерицидную лампу для обеззараживания воздуха		p.1,11. 9.	02.11.2015
8.	Установить шкаф для хранения уборочного инвентаря вне помещений рабочих кабинетов.		p.1,11. 11.	02.11.2015
9.	На участках сервировки и порционирования блюд на пищеблоке и в буфетных всех групп установить бактерицидные лампы.	2.3.6.1079-01	5.9. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	02.03.2016
10.	В хозяйственной зоне оборудовать площадку для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров"	2.4.1.3049-13	3.18.	02.03.2016
11.	Обеспечить объемно-планировочные решения помещений детского сада для соблюдения принципа групповой изоляции (раздевалка для первой младшей, второй младшей группы частично, средней групп, расположена в коридоре, рядом с входом в спальню подготовительной и средней групп, напротив дверей в спальню, туалетную и групповую 1 младшей группы).		4.9.	02.03.2016
12.	Обеспечить объемно-планировочные решения помещений детского сада для соблюдения принципа групповой изоляции (в состав групповых ячеек не входят раздевалные (приемные). (Нарушен п. 4.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", в соответствии с которым "В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной)		4.11.	02.03.2016
13.	Обеспечить условия для просушивания верхней одежды и обуви для детей		4.13.	02.03.2016
14.	Соблюдать условия для сдачи грязного и получения чистого белья		4.35.	02.03.2016
15.	Провести ремонт стен в спальнях, удалить обои (Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибом 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)		5.1.	02.03.2016
16.	В прачечной провести ремонт потолка		5.2. 5.4.	02.03.2016
17.	Провести ремонт потолка в постирочной, гладильной (имеются дефекты отделки потолка).			02.03.2016
18.	Устранить дефекты отделки пола в постирочной, в складе сыпучих продуктов		5.5.	02.03.2016
19.	Покрытие детских столов должно быть гладким (во 2ой младшей группе)		6.1.	02.03.2016
20.	Помещение раздевальной для первой и второй младших групп оборудовать раковиной для мытья рук.		6.3.	При капитальном ремонте
21.	Стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице 1"		6.6.	02.11.2015
22.	Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и		6.13.	02.11.2015

	отопительными приборами"		
23.	Иметь не менее 3-х комплектов постельного белья и полотенец, 2 комплектов наматрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье маркируется индивидуально для каждого ребенка	6.15.	02.03.2016
24.	В подготовительной, средней и во второй младшей группе восстановить душевые поддоны.	6.16.	02.03.2016
25.	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию туалетных по количеству умывальных раковин и унитазов.	6.16.1. 6.16.2. 6.16.3.	02.03.2016
26.	В туалетном помещении установить шкаф для уборочного инвентаря	6.21.	02.03.2016
27.	Привести уровень освещенности (коэффициент пульсации) в соответствие с требованиями санитарного законодательства Провести замеры, представить протоколы лабораторных испытаний в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	7.1.	02.03.2016
28.	Привести уровень относительной влажности воздуха в группах в соответствие с требованиями санитарных правил. Провести замеры, представить протоколы лабораторных испытаний в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	8.4.	02.03.2016
29.	Соблюдать режим проветривания	8.6.	02.11.2015
30.	Обеспечить подводкой горячей воды туалетные, постирочную, медицинский блок, пищеблок	9.4.	02.03.2016
31.	Пищеблок детского сада оборудовать необходимым технологическим и моечным оборудованием, а именно: 1) производственные ванны для обработки мяса, рыбы, куры, овощей; создать условия для обработки фруктов, овощей для салатов 2) установить цельнометаллические производственные столы 3) картофелечистка, овощерезка 4) двухсекционная ванна для мытья столовой посуды оборудованная смесителем с душевой насадкой (Приложением N 4.)	13.1.	02.03.2016
32.	1) столы для приготовления салатов и готовой продукции заменить 2) стол для обработки мясной продукции заменить 3) стол для обработки овощей заменить Промаркировать ножи для нарезки сыра, куры, рыбы	13.3.	02.03.2016
33.	Технологическое оборудование, являющееся источником выделения тепла оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции.	13.4.	02.03.2016
34.	Ванну для мытья кухонной посуды, моечные раковины в буфетных оборудовать гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания кухонной и столовой посуды.	13.6.	02.03.2016
35.	На пищеблоке в месте присоединения производственной ванны к канализации оборудовать воздушный разрыв.	13.9.	02.03.2016
36.	Для мытья кухонной посуды установить дополнительно бытовую ванну, гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания кухонной посуды, приобрести водные термометры для контроля за температурой воды	13.10.	02.03.2016
37.	Не допускать использование кухонной посуды с поврежденной эмалью.	13.13.	02.03.2016
38.	Проводить бракераж сырой и готовой продукции в соответствии с требованиями санитарных правил	14.1.	02.11.2015
39.	Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовать приборами для измерения температуры и влажности воздуха.	14.4.	02.11.2015
40.	Хранение продуктов осуществлять на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях	14.5.	02.11.2015
41.	Обработку сырых и вареных продуктов проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.	14.8.	02.11.2015
42.	Проводить обработку фруктов согласно требований санитарных правил	14.18.	02.11.2015
43.	Витаминизацию блюд проводить под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Согласно требований санитарных правил	14.21.	02.11.2015
44.	Проводить оценку качества блюд бракеражной комиссией не менее 3-х человек. Вести журнал бракеража готовой продукции.	14.23.	02.11.2015

45.	Суточные пробы отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом"		14.24.	02.11.2015
46.	Для технических целей в туалетных оборудовать отдельный водопроводный кран.		17.3.	02.03.2016

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до 02.03.2016г., 02.11.2015

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда

2. Письменный ответ с документарным подтверждением

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 Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 14 "Ягодка"

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

главный специалист-эксперт
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском
районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе
должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор


подпись

Сиротина Ольга Владимировна
ФИО

Предписание получил:
Заведующая Анфиногорова Евгения Юрьевна
должность, ФИО


подпись

11.03.2015г.
дата

Место выдачи предписания:

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания