

**Предписание**  
**должностного лица Управления Роспотребнадзора по Ростовской области,**  
**уполномоченного на проведение проверок деятельности юридических лиц,**  
**индивидуальных предпринимателей и граждан,**  
**об устранении выявленных нарушений**

«19» марта 2013 г.

№ 315

Место выдачи предписания: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском районах, г. Волгодонск, ул. М.Кошевого, 5.

Фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, выдавшего предписание:

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском районах Кагалова Наталья Сергеевна

Предписание выдано:

муниципального бюджетного Подгорненского дошкольного образовательного учреждения детского сада № 11 "Колокольчик" (МБДОУ Подгорненский д/с № 11 "Колокольчик").

юридический адрес: Ростовская область, Ремонтненский район, с.Подгорное, ул. Советская, 49

(наименование и место нахождения (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)

Положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено при проверке:

выявлены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившиеся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, а именно:

- сотрудниками детского учреждения несвоевременно проводится периодический медицинский осмотр, а именно: просрочен срок обследования на туберкулез у 2-х сотрудников (последняя дата обследования 20.12.2011);
- в учреждении не проводятся лабораторные исследования завезенного песка по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям;
- количество индивидуальных шкафов для верхней одежды детей не соответствует списочному составу детей (установлено 20 шкафчиков вместо 24);
- отсутствует шкаф для верхней одежды персонала;
- не во всех помещениях дошкольной организации имеется возможность ежедневного проветривания (музыкальный зал);
- в игровой, спальне остекление выполнено не из цельного стеклопакета, из-за изношенности оконных блоков невозможна их своевременная замена;
- оборудование основных помещений не соответствует росту и возрасту детей (вся мебель одного размера), не промаркирована;

- воспитатели и помощники воспитателя не обеспечены спецодеждой (халатами);
- 19.6.
- на момент обследования не представлены специально выделенные промаркированные ёмкости для мытья игрушек
- в учреждении предусмотрена постирочная, однако входы (окна приёма-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья не отдельные.
- в спальне, буфетной местами нарушена целостность отделочного материала (обоев) на стенах, обои в данных помещениях бумажные, что затрудняет проведение качественной уборки влажным способом и дезинфекцию
- на пищеблоке в варочном цехе облицовочная плитка с нарушением целостности (имеются выщерблены, сколы, местами отсутствует плитка)
- для воспитанников раннего возраста (с 2-3 лет) отсутствуют промаркированные горшки и слив для их обработки

#### Питание:

- на момент проверки в учреждении выявлена продукция с нарушением условий хранения
  1. в морозильной камере складского помещения хранится творог - 1/500 гр. х 5 шт., д.и. 06.11.2013, изготовитель ОАО "БУДЕНОВСКОПРОДУКТ", Ставропольский край, г. Буденовск, условия хранения от +2 до +6;
  2. в складском помещении при температуре +23 хранится молоко цельное сгущенное с сахаром - 1/380 гр. х 5 шт., д.и. 09.06.2013, изготовитель ЗАО "Верховский молочно-консервный завод", Орловская обл., пос. Верховье, условия хранения от 0 до + 20 6 мес.;
  3. в складском помещении при температуре +23 хранятся консервы рыбные "Сельдь атлантическая с добавлением масла" - 1/240 гр. х 6 шт., изготовитель ООО "Компания Консервы", Владимирская обл., г. Кемешково, условия хранения от 0 до +15;
- в складском помещении для хранения сыпучих продуктов отсутствуют приборы для измерения температуры и влажности воздуха;
- в складском помещении выявлена продукция (смесь фруктов сушеных) общим весом 2,1 кг без документов о качестве и безопасности, не имеющая маркировочного ярлыка;

#### Пищеблок:

- для ополаскивания посуды отсутствуют гибкие шланги с душевой насадкой;
- отсутствует 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды;
- в моечной отсутствует инструкция с указанием концентрации и объема применяемого моющего средства "Сорти";
- стол, предназначенный для обработки пищевого сырья (рыба, мясо) с признаками ржавчины, остальные столы для отработки пищевых продуктов и сырья не цельнометаллические;
- для разделывания готовой продукции "куры вареные" используется доска из пресованной фанеры;
- у 4-х конфорочной электропечи одна конфорка и духовка в неисправном состоянии;
- металлический инвентарь используемый на пищеблоке после мытья не прокаливается в духовом шкафу;
- имеющаяся электромясорубка для приготовления готовых блюд находится в нерабочем состоянии;

- не выделено место для обработки яиц;
- в производственном помещении установлена раковина для мытья рук, в которой в том числе осуществляется мытье пищевого сырья (мяса, рыба), овощей и фруктов;
- представленные технологические карты не соответствуют требованиям приложения № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

- представленное примерное меню, имеющееся в учреждении на осеннее-зимний период не соответствует приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

- фактический рацион питания не соответствует примерному меню, в связи с чем в представленных меню выявлено:

- 1) суммарные объёмы блюд по приемам пищи на полдник не соответствуют приложению 13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», для воспитанников от 3-7 лет, так выборочно: (15.6)

- в меню от 07.11.13, 11.11.13г, 12.11.13г, 13.11.13г, на полдник объём блюд для воспитанников от 3 до 7 лет составил 220гр, а в меню от 18.11.13г - 210гр при нормируемом объёме 250-350гр

- 2) при выборочном рассмотрении ежедневных меню от 13.11.13г 14.11.13г, 11.11.13г, в обед воспитанникам не включена закуска, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13

- 3) в представленных меню невозможно определить удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, так как не ведётся их подсчёт

- в групповой ячейке отсутствует и не вывешено ежедневное меню для информирования родителей об ассортименте питания ребёнка

В связи с чем, выше перечисленное в части питания воспитанников не может в полном объёме обеспечить полноценное сбалансированное питание детей с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп

- согласно рассмотренного журнала «бракеража скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок» выявлено: ;

- 1) форма журнала не соответствует приложению 15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (отсутствует графа "условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)

- 2) в журнал записываются все продукты и сырье, поступившее на пищеблок, в то время как по журналу должны вписываться только скоропортящиеся продукты

- 3) не указываются часы поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов

- "журнал бракеража готовой кулинарной продукции не соответствует приложению 8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных

организаций» ( отсутствует графа "результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия)

Вышесказанное является нарушением: ст.ст. 15, 17, 24, 28, 35 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции», пунктов 3.15, 6.2, 19.1, 4.15, 4.16, 6.1, 6.6, 19.6. 17.2, 4.35, 5.1, 5.2, 6.16.1, 14.2, 14.4, 14.1, 13.6, 13.10, 13.14, 13.2, 13.3, 13.1, 13.12, 14.12, 13.8, 14.11, 15.3, 15.6, 15.1, 15.13, 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

(характер нарушений, положения действующих нормативных правовых актов, нарушение которых было выявлено при проверке)

В соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона «О защите прав потребителей», частью 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (нужное подчеркнуть)

**предлагаю** в целях устранения выявленных нарушений:

1. Обеспечить прохождение сотрудников флюорографического обследования (с просроченным сроком прохождения) и представить подтверждающие документы в территориальный отдел

Срок- 20.01.14г

2. Обеспечить проведение лабораторных исследований завезенного песка в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» ;

Срок- 21.04.14г

3. Установить дополнительные индивидуальные шкафчики для верхней одежды детей в соответствии списочного состава детей

Срок- 20.01.14г

4 Установить шкаф для верхней одежды персонала;

Срок-21.04.14г

5. В музыкальном зале обеспечить возможность ежедневного проветривания;

Срок- 20.01.14г.

6. Обеспечить в игровой, спальне остекление из цельного стеклопакета

Срок-25.08.14г

7. Приобрести мебель для воспитанников в соответствии с росто-возрастными особенностями детей

Срок- 06.10.14г

8. Обеспечить воспитателей и помощников воспитателя спецодеждой (халатами);

Срок- 20.01.14г

9. Приобрести емкости ёмкости для мытья игрушек

Срок-20.01.14г

10. Обеспечить в постирочной входы( окна приёма-выдачи )для сдачи грязного и

получения чистого белья отдельные.

Срок- 25.08.14г

11. Обеспечить в помещениях отделку, допускающую уборки влажным способом и дезинфекцию

Срок- 25.08.14г

12. Провести замену на пищеблоке в варочном цехе облицовочной плитки

Срок- 25.08.15г

13. Для детей раннего возраста стеллаж с индивидуальными горшками и слив для их обработки.

Срок-21.04.14г

14. Обеспечить хранение пищевых продуктов в строгом соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем

Срок- с 19.11.13г и постоянно

15. В складском помещении для хранения сыпучих продуктов установить прибор для измерения температуры и влажности воздуха;

Срок- 21.04.14г

16. Не допускать к приёму пищевые продукты, не имеющие маркировки

Срок- с 19.11.13г и постоянно

17. Установить ополаскивания посуды гибкие шланги с душевой насадкой;

Срок- 21.04.14г

18. Установить двухсекционную ванну для мытья кухонной посуды

Срок- 25.08.14г

19. Вывесить в моечной инструкцию с указанием концентрации и объема применяемого моющего средства;

Срок- с 19.11.13г и постоянно

20. Установить цельнометаллические столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

Срок- 06.10.14г

21. Приобрести доску для разделывания продукции «куры варенные» в соответствии гигиеническими нормативами

Срок-20.01.14г

22. Выполнить ремонт либо приобрести новую электропечь

Срок- 25.08.14г

23. Обеспечить прокаливание металлического инвентаря используемого на пищеблоке после мытья в духовом шкафу;

Срок-19.11.14г и постоянно

23. Выполнить ремонт либо приобрести 2-ую мясорубку для приготовления готовых блюд

Срок- 21.04.14г

24. Выделить место для обработки яйца в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

Срок-20.01.14г



25. Установить на пищеблоке раковины для обработки пищевого сырья (мяса, рыба), овощей и фруктов

Срок-06.10.14г

26. Оформить технологические карты на производство готовых блюд в соответствии с требованиями приложения № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»

Срок-20.01.14г.

27. Обеспечить соответствие фактического рациона питания примерному меню.

Срок-постоянно

28. Провести корректировку или разработать новое перспективное меню и обеспечить выполнение суммарных объёмов блюд по приемам пищи, учет физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

Срок-20.01.14г

29. В групповой ячейке вывешивать ежедневное меню для информирования родителей об ассортименте питания ребёнка

Срок-19.11.14г и постоянно

30. Обеспечить полное ведение журналов «бракеража скоропортящихся продуктов поступающих на пищеблок» и «бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с приложениями 8 и 15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и представить копию журнала в территориальный отдел

Срок-20.01.14г

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, выдавшее предписание, о выполнении предписания, одним из способов извещения, предусмотренных действующим законодательством: до **20.01.14г, 25.08.14г, 06.10.14, 25.08.15г**

Настоящее предписание может быть обжаловано:

физическими и должностными лицами - в вышестоящий орган, либо в районный суд по месту нахождения органа вынесшего предписание;

юридическим лицом, а также лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица - в вышестоящий орган либо в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством.

Жалоба на предписание в суд может быть подана в течение трех месяцев со дня, когда гражданину, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов.

При невыполнении в установленный срок предписания об устранении нарушений обязательных требований лицо, в отношении которого выдается предписание, несет административную ответственность, предусмотренную: частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Главный специалист-эксперт  
территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Ростовской области в г. Волгодонске,  
Дубовском, Ремонтненском,  
Заветинском районах  
(ФИО, должность)



(подпись)

Кагалова Н.С..

Предписание получил: «19» марта 2013 г.

Заведующий муниципального бюджетного Подгорненского дошкольного  
образовательного учреждения детского сада № 11  
"Колокольчик" Алла Мевгано Ал