



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Республике Бурятия**

Ключевская ул., д. 45 «б», г. Улан-Удэ, 670013

тел.: 8(301-2) 41-25-74; Факс: 8 (301-2) 41-24-11

E-mail: org@03.rospotrebnadzor.ru, <http://www.03.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

«01» марта 2019 г.

№32

г. Улан-Удэ
(место составления)

При проведении мероприятия по контролю (надзору) (либо при расследовании причин возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей), на основании распоряжения (приказа) руководителя (заместителя руководителя) №7-п от 28.01.2019 в отношении

Наименование юридического лица – Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №70 "Солнышко" г. Улан-Удэ

ОГРН (ГРН) 1020300904623, ИНН 0323099090

Юридический адрес: 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 15а;

Место фактического осуществления деятельности: 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 15а, 670031, г. Улан-Удэ, ул. Терешковой, 46, 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 48

(указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина)

Выявлены нарушения санитарного законодательства, выразившиеся в следующем.
выявлены нарушения санитарного законодательства (условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей):

Корпус №1, Солнечная, 15А

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 8.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что температура воздуха в приемных, игровых младшей, средней, старшей групповых ячеек должны составлять 21-23 гр.С., фактически по результатам измерений параметры микроклимата в игровых корпуса №1 (Солнечная, 15А) предназначенных для детей 4-7 лет составляет 16,9-20,5 гр.С., что подтверждается протоколом №714 от 07.02.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия». Нарушения температурного режима связаны с аварией на элеваторном узле. Приказом заведующей гр.№3,10,6,5 были закрыты 06-12.02.2019г. Проведены повторные измерения, согласно которым в игровых корпуса №1 (Солнечная, 15А) составляет 20,6 гр.С. в группе №5, составляет 20 гр.С. в группе №8, 19,8 гр.С. в группе №10, 19,9 гр.С. в группе №11, при нормативе 21-23 гр.С., что подтверждается протоколом №982 от 12.02.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.8.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением, фактически используют переносные обогреватели в группах №10, 5,11.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, фактически плитка стен имеет сколы, дефекты в буфетных группах №1,3, 4, 11, туалетных №6,2,8,12,9, что не допускает провести влажную уборку и дезинфекцию.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что при использовании раскладных кроватей в каждой групповой должно быть предусмотрено место для их хранения, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья, фактически постельное белье раскладных кроватей хранится в матерчатых мешках частично без маркировки, что не позволяет определить их принадлежность и использование конкретным ребенком. – *устранено*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов, фактически в цехе сырой продукции имеются сколы плитки, что не допускает провести качественную уборку и дезинфекцию.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением, фактически не предусмотрена вентиляция в складском помещении №2 (для хранения консервации, фруктов).

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению; для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, фактически в овощном цехе один стол не цельнометаллический (деревянный покрыт клеенкой); стол для обработки сырых овощей частично используется не по назначению, занят микроволновой печью; в мясорыбном цехе хранится после использования разделочная доска для сыра.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, фактически на момент проверки яйцо куриное ОАО «Улан-Удэнская птицефабрика» с датой выработки 16.01.2019 и 28.01.2019 хранится в коробке производителя при температуре +23 гр.С., согласно этикетки яйцо должно храниться при температуре 0- +20 гр.С. – *нарушение устранено*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, фактически на момент проверки повар работает с длинными ногтями, ранкой на пальце без напальчника. Допускается хранение личных вещей в производственных цехах (крем для рук, кофейная турка, магнитофон, упаковка препарата «Смекта» и др.). - *устранено*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека; не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей, фактически на момент проверки персонал пищеблока (3 человека) работают в фартуке одетым поверх «домашней» одежды и головном уборе, отсутствует специальный халат или костюм. Хранение верхней и специальной одежды осуществляется в одном шкафу. – *нарушение частично устранено, персонал работает в специальной одежде*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.19.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, фактически осмотр персонала перед началом работы медицинская сестра проводит формально, так допущен к работе повар с длинными ногтями, ранкой на пальце (работает без напальчника или перчаток); шеф-повар, находящийся на больничном, отмечен в журнале здоровья «здоров» - *устранено*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.8.2, 18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что в помещениях пищеблока один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с

последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, контроль за пищеблоком и питанием детей осуществляет медицинский работник, фактически на пищеблоке уборка проведена не качественно, так в шкафах мясо-рыбного и овощного цеха грязно, беспорядочно хранятся вещи (использованные полиэтиленовые пакеты из-под батона, ветошь, бытовая химия, пищевые продукты персонала, кухонные принадлежности (сито и др.), контроль за санитарным состоянием пищеблока медицинский работник осуществляет формально.- *частично устранено*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции, фактически хлеб хранился в баке и на столе накрытым тканью горячего цеха, в тканевом мешке на нижнем ярусе производственного стола мясо-рыбного цеха. – *устранено*

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню, фактически масса порционных блюд не соответствует выходу блюда, указанному в меню, так средняя масса гарнира: гречка отварная (дата изготовления 14.02.2019) составила 80,6г, при указанном в меню 120г – для детей от 3 до 7 лет, средняя масса голубца ленивого составила 74,8 г., при указанном в меню – 80 гр.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию; витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом), фактически образец пробы компот из сухофруктов, дата изготовления 06.02.2019 не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 по содержанию аскорбиновой кислоты (витамин С) и составляет 6,64 мг/200г, при величине допустимого уровня 35-50 мг/200г, что подтверждается протоколом №1499 от 08.02.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», экспертным заключением №1499 от 08.02.19;

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, фактически образец пробы обеда: рассольник, сосиска отварная с соусом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, дата изготовления 06.02.2019, не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, калорийность составляет 679,4 ккал при допустимой величине 488,9-513,4 ккал, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №1496 от 08.02.2019 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ»;

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, фактически отсутствует посуда из нержавеющей стали для приготовления компотов, киселей.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, фактически ведра для отходов на пищеблоке не имеют крышек.

Корпус №2, Терешковой, 46

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибок и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, фактически плитка стен имеет сколы, дефекты в туалетной №16

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м, для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств, фактически стены в кладовой для пищевых продуктов,

кладовой для овощей побелены на всю высоту, не покрыты влагостойким материалом на высоту 1,5м., что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.п.3.3., 3.7., 3.8. санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 №58 предписывающем, что юридические лица должны обеспечивать профилактические мероприятия, предупреждающие заселение объектов грызунами, а именно инженерно-технические мероприятия по герметизации с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях, фактически стены складского помещения для хранения овощей неровные, в местах стыка стен и пола, потолка имеются щели, в местах прохождения коммуникаций не герметичные, закрыты ветошью.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах, фактически мытье кухонной посуды осуществляют в односекционной ванне.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, фактически в овощной зоне отсутствует цельнометаллический стол, установлен пластиковый стеллаж для хранения инвентаря и досок.

- в нарушении ст. 28 ФЗ №52, п. 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что плоды хранят при температуре не выше +12 гр.С., фактически яблоки, бананы хранят в складском помещении при температуре +18 гр.с.

- в нарушении ст. 28 ФЗ №52, п. 14.5 предписывающего, что крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см., фактически в складском помещении высота подтоварников от пола составляет 5 см., часть баков с крупами установлена непосредственно на полу.

Корпус №3, Солпечная, 48

- в нарушении ст. 28 ФЗ №52, п. 3.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей, фактически территория игровой площадки №21 не убрана (под тенью навесом установлен сломанный диван, разбросаны игрушки, ветошь) - *устранено*

- в нарушении ст. 28 ФЗ №52, п. 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях при температуре не выше +10 гр.С., плоды хранят при температуре не выше +12 гр.С., фактически овощи (картофель, морковь, капуста) хранятся в ларях установленных в коридоре при температуре +20 гр.С.

- в нарушении ст. 28 ФЗ №52, п. 13.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно, фактически не исправен жарочный шкаф и электродуховка в горячем цехе, холодильник для хранения яиц в складском помещении (температура составляет +15 гр. согласно показаниям термометра.), картофелеочистительная машина в овощном цехе.

- в нарушении ст. 28 ФЗ №52, п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, фактически в овощном цехе установлено 2 напольных шкафа из ДСП, поверхность которых имеет дефекты, сколы, местами покрытие мебели нарушено, и не предназначенных для контакта с пищевыми продуктами - *устранено*.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, фактически в стол для хлеба деревянный, поверхность не ровная, с дефектами, стол для сырых продуктов в горячем цехе – деревянный.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что обработку яиц проводят 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 промаркированную посуду, фактически режим обработки яиц не соблюдается, не используют кальцинированную соду, вывешенная инструкция по обработке яиц не верная.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.22 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны), фактически фрукты промывают в моечной ванне для мытья кухонной посуды.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.25 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций макарон по-флотски (кулинарное блюдо, основными ингредиентами которого являются отварные макароны, перемешанные с обжаренным тушёным мясом или фаршем), фактически допущено приготовление и реализация в питании детей «лапша с тушенкой» 14.02.19, «лапша с мясом» 25.01.2019 (подтверждается записями в журнале бракеража готовых блюд). Из опроса повара установлено, что отваренные макароны перемешивают с готовым фаршем или тушенкой в одном баке, далее раздают по группам, что является макаронами по-флотски.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур, фактически наименования блюд не соответствуют технологическим картам, блюдо «гуляш из печени», приготовлен 30.01.19 - технологическая карта «печень по-строгановски», блюдо «рыбное суфле», приготовлено 24.01.2019 - технологическая карта «рыбная запеканка», блюдо «лапша с колбасой» приготовлено 05.02.19 - технологическая карта «макароны отварные», «колбаса отварная».

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки, фактически 25.02.19 на ужин выдан гарнир «лапша отварная с маслом» - как самостоятельное блюдо, хлеб и чай сладкий; 13.02.2019 – гарнир «гречка отварная» – как самостоятельное блюдо, молоко, хлеб.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 1.8. Приложения 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 предписывающего, что блюда должны соответствовать по микробиологическим показателям, фактически в образце пробы первого горячего блюда: щи из свежей капусты, дата изготовления 06.02.2019 обнаружено КМАФАнМ $9,9 \cdot 10^3$ КОЕ/г, при нормативе не более $5 \cdot 10^2$, что подтверждается протоколом № 1571 от 12.02.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», экспертным заключением №1571 от 12.02.19;

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, фактически калорийность обеда: щи из свежей капусты со сметаной, котлета из говядины, каша гречневая отварная, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, дата изготовления 07.02.2019, завышена, не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 и составляет 656,7 ккал, при величине допустимого уровня 562,7-628,9 ккал, что подтверждается протоколом лабораторных исследований №1577 от 11.02.2019 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ», экспертным заключением №1577 от 11.02.2019;

Корпуса по адресам: 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 15а, 670031, г. Улан-Удэ, ул. Терешковой, 46, 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 48

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка (крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями). Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям, **фактически частично на групповых площадках 3-х корпусов песочницы не закрыты крышками. Вновь завезенный песок весной 2018 года не исследовали на соответствие гигиеническим нормативам.**

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.17.11 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей, **фактически осуществлялось строительство тентовых навесов в январе-феврале 2019г., в период работы детского сада (корпус №1, корпус №2).**

- в нарушении ст. 10, 28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - ФЗ №52), п. 8.1 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 15.05.2013 №26 (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) предписывающего, что ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год, **фактически имеются окрашенные, не очищенные вентиляционные решетки в групповых ячейках, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем не осуществлялся.**

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п.8.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающего, что ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека, **фактически частично не предусмотрены ограждающие устройства в отопительных приборах в групповых ячейках**

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, **фактически отсутствует локальная вытяжная вентиляция над жарочным шкафом в корпусе №1 и №2.**

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 13.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, **фактически в горячих цехах отсутствует раковина для мытья рук**

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 14.16.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток, **фактически отсутствуют дуршлаги, сетки для промывания очищенных овощей.**

При анализе меню, установлено:

- в нарушении ст. 10, 28 ФЗ №52, п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что 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, **фактически меню составляет шеф-повар и кладовщик исходя из наличия продуктов и без учета физиологических потребностей, суточного набора продуктов.**

- в нарушении ст. 10, 28 ФЗ №52, п.15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что 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, фактически кисломолочные продукты включены в меню 1 раз в 10 дней, рыба 1 раз в неделю, творог 1 раз в 10 дней, яйцо - 1 раз в 7-10 дней, фрукты 3- 4 раза в неделю, недостаточное использование овощей (в течении дня овощи включены только в первое блюдо, например, в корпусе №1 - 04.02.19, 06.02.19, 08.02.19, 11.02.19, 12.02.19, 13.02.19, 18.02.19).

- в нарушении ст. 10, 28 ФЗ №52, п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что 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), фактически обед не включает закуску.

- в нарушении ст. 10, 28 ФЗ №52, п. 15.6 прилож. №13 СанПиН 2.4.1.3049-13, предписывающим, что суммарные объемы блюд завтрака должны составлять 350-450 гр. для детей 1-3 лет, обеда должны составлять 450-550 для детей 1-3 лет, 600-800 гр. для детей 3-7 лет, полдника 200-250 и 250-350, блюд ужина 400-500 гр. и 450-600 гр. соответственно, фактически согласно меню-требованиям суммарные объемы блюд по приемам пищи не соответствуют требованиям санитарных правил, так объем блюд завтрака составляет для детей 1-3 лет 340 гр, объем блюд полдника для детей 1-3 лет. 180-190г., для детей 3-7 лет. 215-240г., объем блюд ужина составляет 320-340гр для детей до 3-х лет и 270-365 гр. для детей 3-7 лет.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, фактически не представлены технологические карты на блюдо «гречка с тушенкой» в корпусе №2, «лапша с колбасой», «лапша с тушенкой», «лапша с мясом», «суп -лапша» - в корпусе №3.

- в нарушении ст.10, 28 ФЗ №52, п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающего, что стулья и столы должны быть одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно таблице 1., фактически согласно проведенным измерениям специалистом ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» мебель установлена без учета роста детей в:

Средней группе № 2 – корпус № 1, рост ребенка 1 110 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 570 мм (при норме 460 мм), высота стула - 320 мм (при норме - 260 мм); рост ребенка 1 113 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 570 мм (при норме 460 мм), высота стула - 320 мм (при норме - 260 мм).

Старшая группа № 4 – корпус № 1: рост ребенка 1 108 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 570 мм (при норме 460 мм), высота стула - 320 мм (при норме - 260 мм); рост ребенка 1 114 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 570 мм (при норме 460 мм), высота стула - 320 мм (при норме - 260 мм).

Подготовительная группа № 5 – корпус № 1 (столы и стулья не регулируемые по высоте):

рост ребенка 1 108 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 570 мм (при норме 460 мм), высота стула - 310 мм (при норме - 260 мм); рост ребенка 1 125 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 570 мм (при норме 460 мм), высота стула - 310 мм (при норме - 260 мм).

Ясельная группа № 20 – корпус № 3:

рост ребенка 930 мм (при норме: группа роста детей - 850 - 1 000 мм - группа мебели «0»), высота стола - 460 мм (при норме 400 мм), высота стула - 270 мм (при норме - 220 мм); рост ребенка 940 мм (при норме: группа роста детей - 850 - 1 000 мм - группа мебели «0»), высота стола - 460 мм (при норме 400 мм), высота стула - 270 мм (при норме - 220 мм).

Первая младшая группа № 21 – корпус № 3 (столы и стулья не регулируемые по высоте):

рост ребенка 970 мм (при норме: группа роста детей - 850 - 1 000 мм - группа мебели «0»), высота стола - 550 мм (при норме 400 мм), высота стула - 300 мм (при норме - 220 мм);

рост ребенка 950 мм (при норме: группа роста детей - 850 – 1 000 мм - группа мебели «0»), высота стола - 550 мм (при норме 400 мм), высота стула - 300 мм (при норме - 220 мм).

Вторая младшая группа № 22 – корпус № 3 (столы и стулья не регулируемые по высоте):

рост ребенка 1 105 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 550 мм (при норме 460 мм), высота стула - 250 мм (при норме - 260 мм);

рост ребенка 1 000 мм (при норме: группа роста детей - 1 000 - 1 150 мм - группа мебели «1»), высота стола - 550 мм (при норме 460 мм), высота стула - 250 мм (при норме - 260 мм).

- в нарушении ст. 10, 28 ФЗ №52, п.1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой комнаты для детей от 3-х до 7-ми лет не менее 2 кв.м., фактически площадь на 1-го ребенка составляет 1,6-1,8 кв.м. в группе №1,2; 1,3-1,4 кв.м. в группах №16,17.

- в нарушении ст. 10, 28 ФЗ №52, п.19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 предписывающим, что персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры; аттестацию на знание санитарных правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а так же лиц, участвующих в раздаче пищи детям не реже 1 раза в год, фактически допущен персонал не прошедший в полном объеме медицинский осмотр и вакцинацию, гигиеническое обучение:

- не пройдено ежегодная флюорографическое исследование легких – 2 человека (Есипова Ю.П. – (младший воспитатель) исследование от 18.01.2018г., Микульчинова М.А. (воспитатель) дата исследования - 14.02.2018г.

- не пройдено гигиеническое обучение Алейник О.Н. (младший воспитатель), Беспрозванных Ю.В., воспитатель - Балдандоржина А.Д., воспитатель – Гусева В.В. , Малыгина О.С., Хамаганова М.А. –воспитатель, Архангельская А.А. – воспитатель.

указываются положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых были выявлены при проверке

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей), руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

(указать перечень обязательных для исполнения мероприятий, предписанных действий, со ссылкой на положения санитарно-эпидемиологических требований, нарушения которых были выявлены)

Корпус №1, Солнечная, 15А

1. Устранить нарушение п. 8.7 СанПиН 2.4.1.3049-13, провести анализ причин низкого температурного режима, провести мероприятия по приведению температура воздуха в групповых ячейках в соответствии с гигиеническими нормативами +21-23 гр.С.
2. Устранить нарушение п.8.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, не допускать использование переносных обогревательных приборов.
3. Устранить нарушение п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, провести ремонт плитки стен в буфетных групп №1,3, 4, 11, туалетных №6,2,8,12,9. Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибок и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.
4. Устранить нарушение п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, провести ремонт плитки пола в цехе сырой продукции.
5. Устранить нарушение п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, оборудовать систему приточно-вытяжной вентиляции в складском помещении №2 (для хранения консервации, фруктов).
6. Устранить нарушение п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, заменить не производственные, бытовые столы на цельнометаллические в овощном цехе. Использовать столы для обработки продуктов по назначению. Использование разделочные доски согласно маркировке.

7. Устранить нарушение п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, хранить пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем. Яйцо куриное хранить при температуре не выше +20 гр.С.
8. Устранить нарушение п.19.5 обеспечить персонал пищеблока специальной одеждой не менее трех комплектов на 1 человека. Хранение верхней и специальной одежды осуществлять в разных шкафах. Допускать к работе персонал пищеблока в полном комплекте специальной одежды (халат или костюм, головной убор).
9. Устранить нарушение п.19.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносить в журнал здоровья.
10. Устранить нарушение п.8.2, 18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, качественно проводить генеральную уборку пищеблока. Медицинскому работнику осуществлять контроль за санитарным состоянием.
11. Устранить нарушение п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13, масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
12. Устранить нарушение п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13, искусственную С-витаминизацию осуществлять из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.
13. Устранить нарушение п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, не допускать отклонение калорийности.
14. Устранить нарушение п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть для приготовления компотов и киселей посуду из нержавеющей стали.
15. Устранить нарушение п.13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13, пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные ведра или специальную тару с крышками.

Корпус №2, Терешковой, 46

16. Устранить нарушение п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 провести ремонт плитки стен в туалетной №16
17. Устранить нарушение п. 5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, стены кладовой пищевых продуктов, кладовой овощей облицевать плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м, для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.
18. Устранить нарушение п.п.3.3., 3.7., 3.8. СП 3.5.3.3223-14, в складе для овощей провести мероприятия предупреждающие заселение объектов грызунами, а именно герметизацию с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях. Устранить щели в местах стыков стен и пола, потолка.
19. Устранить нарушение п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13, установить двухсекционную ванну для мытья кухонной посуды.
20. Устранить нарушение п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть цельнометаллический стол для обработки овощей.
21. Устранить нарушение п. 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, плоды хранить при температуре не выше +12 гр.С.
22. Устранить нарушение п. 14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, высота подтоварников от пола предусмотреть не менее 15 см.

Корпус №3, Солнечная, 48

23. Устранить нарушение п. 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, плоды хранить при температуре не выше +12 гр.С.
24. Устранить нарушение п.13.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть исправную работу жарочного шкафа, электрокотла в горячем цехе, холодильника для хранения яиц в складском помещении, картофелеочистительной машины в овощном цехе.
25. Устранить нарушение п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть цельнометаллические столы для хлеба, для сырых продуктов в горячем цехе.
26. Устранить нарушение п. 14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13, соблюдать режим обработки яиц.

27. Устранить нарушение п. 14.22 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть для промывания фруктов ванну в зоне вторичной обработки овощей.
28. Устранить нарушение п. 14.25 СанПиН 2.4.1.3049-13, не допускать приготовление макарон по-флотски
29. Устранить нарушение п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.
30. Устранить нарушение п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, не допускать выдачу гарнира на ужин как самостоятельного блюда.
31. Устранить нарушение п.1.8 ТР ТС 021/2011, осуществлять приготовление готового блюда «щи» в соответствии с технологической картой, содержание КМАФАнМ в блюде не должно превышать $5 \cdot 10^2$ Кое/г
32. Устранить нарушение п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, не допускать отклонение калорийности более $\pm 12\%$.

Корпуса по адресам: 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 15а, 670031, г. Улан-Удэ, ул. Терешковой, 46, 670031, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 48

33. Устранить нарушение п.3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13, песочницы в отсутствие детей необходимо закрывать во избежание загрязнения песка крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями.
34. Устранить нарушение п. 17.11 СанПиН 2.4.1.3049-13, все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций.
35. Устранить нарушение
36. Устранить нарушение п.8.11 СанПиН 2.4.1.3049-13, проводить ревизию, очистку и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год.
37. Устранить нарушение п.8.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть ограждающие устройства отопительных приборов.
38. Устранить нарушение п. 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть локальную вытяжную вентиляцию над жарочным шкафом в корпусе №1 и №2.
39. Устранить нарушение п. 13.8 СанПиН 2.4.1.3049-13, установить раковины для мытья рук в горячих цехах пищеблока.
40. Устранить нарушение п. 14.16.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть дуршлаги, сетки для промывания очищенных овощей.
41. Устранить нарушение п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13, организовать питание 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
42. Устранить нарушение п.15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным меню предусмотреть ежедневное использование в питании детей кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), фруктов; творог, сметану, яйца, сыр, соки включить 2-3 раза в неделю.
43. Устранить нарушение п.15.6, предусмотреть включение в обед закуски (салат или порционные овощи, сельдь с луком).
44. Устранить нарушение п. 15.6 прилож. №13 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть суммарные объемы блюд полдника 200-250г. для детей от 1го до 3-х лет и 250-350гр. для детей 3-7 лет, блюд обеда 450-550 для детей 1-3 лет, 600-800 гр. для детей 3-7 лет, блюд ужина 400-500 гр. и 450-600 гр. соответственно.
45. Устранить нарушение п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, иметь технологические карты на всеготавливаемые блюда.
46. Устранить нарушение п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, подбор мебели для детей проводить с учетом роста детей согласно таблице 1 санитарных правил.
47. Устранить нарушение п.1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусмотреть площадь на одного ребенка из расчета не менее 2 кв.м. в группе №1,2, 16,17

48. Устранить нарушение п.19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, допускать к работе персонал прошедший медицинский осмотр и гигиеническое воспитание.

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №70 "Солнышко" г. Улан-Удэ

полное наименование юридического лица, должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ФИО индивидуального предпринимателя либо гражданина

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение (перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания) в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия

п.п. 2,6-15,17-20,22,25-36,39-46,48 - 02.10.2019г., п.п. 1,3,4,5,16,21,23,24,36,37,38,47 - 31.01.2021г.

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания влечет административную ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в суд общей юрисдикции, Арбитражный суд, в вышестоящий орган государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в установленном законодательством порядке.

Главный специалист-эксперт
отдела надзора по гигиене питания,
гигиене детей и подростков,
регистрации и лицензирования
должность должностного лица Управления
Роспотребнадзора по Республике Бурятия

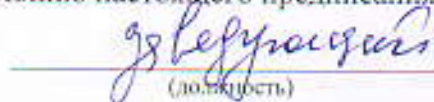


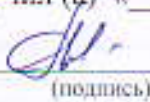
(Митронькина Е.В.)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил (а) « 01 » марта 20 19 г.


(должность)


(подпись)


(фамилия, инициалы)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464108

Владелец Анцупова Анна Дмитриевна

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024