

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 Иркутской области

Территориальный отдел в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском, Киренском
районах

Предписание № 000146
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

«14»марта 2018 г.

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском
районах Разумнова Юлия Александровна

(фамилия, инициалы должностного лица)

при проведении проверки в отношении Муниципального дошкольного образовательного
учреждения детский сад «Тополек»

Юридический адрес: Иркутская область, Казачинско-Ленский район, с. Казачинское ул.
Октябрьская 1,

место расположения объектов : Иркутская область, Казачинско-Ленский район, с.
Казачинское ул. Октябрьская 1, Иркутская область, Казачинско-Ленский район, с.
Казачинское ул. Рабочая 25

Руководитель: заведующая Пилипчук Валентина Николаевна

При рассмотрении представленных документов: акта проверки № 000146 от
14.03.2018г.. (перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу
возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых
неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

По адресу Иркутская область Казачинско-Ленский район, с. Казачинское, ул. Октябрьская,
д 1 установлено наличие следующих нарушений СанПиН 2.4.1.3049-13» Санитарно-
эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы
дошкольных образовательных организаций»:

П.4.25. В горячем цехе отсутствует четкое зонирование для переработки овощной
продукции, мясорыбной продукции, холодных закусок.

П.5.1., п.5.2. стены помещения прачечной имеют частичную отделку бумажными обоями,
стены не ровны, многократно окрашены, имеются дефекты, так же имеются дефекты
окрашенной поверхности подоконников.

В помещении спортивного (музыкального зала) стены частично оклеены бумажными
обоями.

П.5.4. потолок в помещении сырого цехе пищеблока имеет следы затопления через кровлю,
окрашенная поверхность повреждена.

П. 5.5. полы в помещении прачечной деревянные, покрыты кусочками линолеума разного
размера, края листов линолеума задраны.

Полы в помещении сырого цеха пищеблока покрыты линолеумом, линолеум старый, листы
не спаяны между собой, а прибиты гвоздиками, края повреждены, в местах прохода труб
водоснабжения, отопления линолеум задран, что препятствует качественной уборке
производственного цеха.

П.6.13. при расстановке кроватей в каждой возрастной группе не обеспечен свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Раскладные кровати хранятся на полу в спальном комнате (специальное место отсутствует),

П.7.3. в спальном комнате группы «Кораблики» одно из оконных проемов с наружной стороны здания закрыто банером, что уменьшает инсоляцию помещения.

П.13.1. Приложение № 4 В сырой зоне пищеблока для обработки сырого мяса, сырой рыбы, сырых овощей используется одна производственная ванна, отсутствует ванна для обработки сырого яйца;

П.13.2. П.13.3. при работе технологического оборудования не исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов, т.к. для мытья сырого куриного яйца выделено место в моечном отделении, где моется и хранится чистая посуда, внос не обработанного и вынос чистого куриного яйца из моечного отделения производится через горячий цех мимо стола «готовая продукция», кухонная посуда промаркирована без учета разделения на сырую или готовую продукцию и имеет следующую маркировку «Продукты», «Овощи», «раба», «мясо» и пр.

П.13.6., п.13.14. в буфетных комнатах каждой групповой ячейки смесители не оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками;

П. 13.11., п.14.8. разделочный инвентарь (ножи, доски) хранятся в моечном отделении;

П.14.12. обработка куриного яйца производится в моечном отделении пищеблока, рядом со столом для хранения чистой кухонной посуды и моечной ванной кухонной посуды.

по адресу Казачинско-Ленский район, с. Казачинское, ул. Рабочая 25 выявлены нарушения СанПиН 2.4.1.3049-13» Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»:

П.4.35. Прием грязного белья и выдача чистого осуществляется в одни двери. Хранение чистого белья осуществляется в помещении для стирки белья;

П.13.2., п. 13.3. при работе технологического оборудования не исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов (в одном из цехов пищеблока одновременно установлен стол для нарезки хлеба и стол для работы с сырыми овощами, на столе имеется электропривод с маркировкой «ОС», кухонная посуда промаркирована без учета разделения на сырую или готовую продукцию и имеет следующую маркировку «Продукты», «Овощи», «раба», «мясо» и пр.

При проведении экспертизы перспективного меню для двух возрастных групп установлено наличие следующих нарушений:

П.15.4. распределение калорийности по приемам пищи внутри одного дня по приемам пищи определить не возможно, калорийность не просчитана;

П.15.5. В перспективном меню отсутствуют сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности по отдельным дням и в целом за весь период. Информация о содержании белков, жиров и углеводов в % отношении к калорийности за весь период питания отсутствует.

П. 15.5. приложение № 13 Суммарные объемы блюд по приемам пищи, определить не возможно, т.к. исходные данные не корректные, с арифметическими ошибками.

П. 15.3. Приложение № 10 среднесуточные наборы продуктов в день на одного ребенка определить не возможно, т.к. исходные данные не корректные, с арифметическими ошибками.

П. 15.5. в перспективном меню отсутствуют ссылки на рецептурный сборник, на рецептуры блюд и кулинарных изделий;

Допускается повторение одних и тех же блюд в течении дня или последующие 2 дня (кофе с молоком 3,4,6,7,9,10 дни).

Отсутствует информация о содержании витамина С, Питание детей не соответствует принципам щадящего питания (в примерном меню предусмотрено кофе с молоком) , что

так же является нарушением п. 14.25 приложение № 9 (перечень пищевых продуктов прием которых запрещен в ДОУ.)

П.15.6. в примерном меню имеются дни (9 день) где на полдник предусмотрена выдача салатов на полдник.

П.15.5. Приложение № 7 в имеющихся технологических картах отсутствует информация о рецептурном сборнике, номере рецептуры.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей **предлагаю:**

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок выполнения
По адресу Иркутская область Казачинско-Ленский район, с. Казачинское, ул. Октябрьская, д. 1		
СанПиН 2.4.1.3049-13» Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»:		
1.	П.4.25. на пищеблоке ДОУ В горячем цехе обеспечить четкое зонирование для переработки овощной продукции, мясорыбной продукции, холодных закусок.	14.09.2018г.
2.	П.5.1., п.5.2. в помещения прачечной, спортивного зала провести косметические ремонты направленные на обеспечение ровных поверхностей стен, выполненных из материалов допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.	14.09.2018г.
3.	П.5.4. На пищеблоке ДОУ в помещении сырого цехе пищеблока провести косметически е ремонты направленные на устранение последствий затопления через кровлю, обеспечить влагостойкую поверхность потолка.	14.09.2018г.
4.	П. 5.5. В помещении постирочной ДОУ провести ремонт полов (заменить половое покрытие). На пищеблоке ДОУ в помещении заменить половое покрытие, при замене полового покрытия обеспечить доступ для качественной регулярной уборки помещения вдоль труб водоснабжения и отопления.	14.09.2018г.
5.	П.6.13. при расстановке кроватей в каждой возрастной группе обеспечить свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Предусмотреть место для хранения раскладных кроватей.	14.09.2018г.
6.	П.13.1. Приложение № 4 На пищеблоке ДОУ в сырой зоне обеспечить наличие достаточного количества моечных ванн (для обработки сырого мяса, сырой рыбы, сырых овощей обработки сырого яйца, мытья рук)	14.09.2018г.
7.	П.13.2. П.13.3. обеспечить расстановку технологического оборудования способом исключаящим контакт пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Произвести маркировку кухонного инвентаря и кухонной посуды по принадлежности к сырым и готовым продуктам.	14.09.2018г.
8.	П.13.6., п.13.14. в буфетных комнатах каждой групповой	14.09.2018г.

	ячейки смесители оборудовать гибкими шлангами с душевыми насадками.	
9.	П. 13.11., п.14.8. обеспечить хранение разделочного инвентаря на рабочем мете, вблизи соответствующего технологического стола	14.09.2018г.
	П.14.12. На пищеблоке ДОУ в сыром цехе выделить место для обработки сырого куриного яйца.	14.09.2018г.
по адресу Казачинско-Ленский район, с. Казачинское, ул. Рабочая 25		
СанПиН 2.4.1.3049-13» Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»:		
	П.4.35.Обеспечить прием грязного белья и выдачу чистого в имеющиеся разные двери. Не допускать хранение чистого белья в помещении постирочной.	14.09.2018г.
	П.13.2., п. 13.3. при работе технологического оборудования исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Произвести маркировку кухонного инвентаря и кухонной посуды по принадлежности к сырым и готовым продуктам.	14.09.2018г.
	П.15.3., П.15.4. , п.15.5., п.15.6. , п.14.25. Приложение № 13 обеспечить разработку примерного (перспективного меню) для детей двух возрастов. В примерном меню обеспечить наличие информации об использованном рецептурном сборнике, информацию об использованных рецептурах блюд и кулинарных изделий. В примерном меню отразить информацию о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности по каждому приему пищи. В примерном меню отразить информацию о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности по каждому дню. В примерном меню отразить информацию о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности в среднем за весь период. В примерном меню отразить информацию о соотношении белков, жиров, углеводов к калорийности. В примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд в течении дня и последующих 2 дней. В примерном меню исключить блюда, которые запрещены к реализации в ДОУ.	14.09.2018г.
	П.15.5. Приложение № 7 обеспечить в наличии технологические карты на весь ассортимент изготавливаемых блюд, имеющиеся технологические карты дополнить информацией о рецептурном сборнике, номере рецептуры.	14.09.2018г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Тополек»

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБЮЖЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

О выполнении Предписания необходимо сообщить в Территориальный отдел УФС Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-

Ленском и Киренском районах по адресу: Иркутская обл., г. Усть-Кут, ул. Кирова-91 каб. № 204

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Главный специалист-эксперт
(должность)

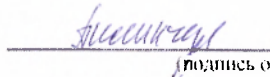
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в
г. Усть-Куте, Усть-Кутском,
Казачинско-Ленском и
Киренском районах



Разумнова Ю.А.
(ФИО)

(подпись)

Копию получил «14» 02 2018г.



(подпись ответственного лица)

Копия направлена за исх. № _____ от _____ 20__ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении